MIS RECETAS DE COCINA

LUCIA T. DE MADRIGAL

Edición de Academia Hogar
Tel. 25-33-12

Insurgentes No. 258
Esq. A. Obregón
México 7, D. F.

LUCIA T. DE MADRIGAL

MIS RECETAS DE COCINA

EDICION DE "ACADEMIA HOGAR"
Insurgentes 258, Esq. con Alvaro Obregón
México, D. F. - Tel. 25-33-12

Derechos Reservados ©
por Francisco Madrigal

PRIMERA EDICION
FEBRERO DE 1960

UNAS LINEAS DE LA AUTORA

En vísperas de cumplir tres años de actividades, en este amable rinconcito de mi vida, que con el nombre de "ACADEMIA HOGAR", ha sido más que un lugar para difundir conocimientos del arte culinario, un medio de adquirirlos, acabo de tener la grata noticia de haberse resuelto las dificultades, sobre todo económicas, para lograr la edición de un libro, que empiezo con estas líneas, con el grande deseo de que sea útil.

Ni tengo pretensiones de profundos conocimientos del difícil arte culinario para crear una obra notable, ni menos aún, aptitudes para escribir algo ameno, elegante o florido.

Muchas personas con esas aptitudes, se han encargado ya de enaltecer el valor que representa una sopa bien hecha, como base de una buena comida; de elogiar los ricos manjares de la alta cocina; de precisar la importancia en la exquisita presentación de las viandas, y en formar elegantes frases literarias, al margen de la buena mesa, y en nuestro medio, particularmente, de la cocina mexicana.

Concretaré, pues, mi labor, a vaciar en estas páginas mis modestos conocimientos, adquiridos en la rara forma de aprender enseñando, al frente de mi querida "ACADEMIA HOGAR", maravillosa fábrica de amigas, a quienes cariñosamente va dedicada esta pequeña obra, segura como estoy, de que ellas serán el pilar fuerte, en que descansará la circulación de la misma.

Mis recetas de cocina, me ha ocurrido intitular este librito, ya que serán precisamente ellas las que pondré al alcance de mis amables lectoras; las recetas que noche a noche selecciono, modifico, pulo y ensayo lo más que puedo, para llevarlas a la clase del

siguiente día, durante cerca de tres años, en el ambiente familiar, ameno y de camaradería de "Academia Hogar", que ha tenido además de todo, la virtud de formar tantas amistades entre mis amadas "alumnas".

Adopto para redactar esta pequeña obra, precisamente la forma en que entrego las recetas que se practican en las clases diarias; sin literatura, escueta y sencillamente, pero de la manera más clara que puedo encontrar para una fácil interpretación, aprovechando a la vez, cada procedimiento o manipulación especial, para aconsejar en breves notas, el modo de lograr mejores resultados.

Muchas, la mayor parte de las recetas que contiene este libro, son originales; logradas a base de pruebas y modificaciones, hasta alcanzar el platillo digno de hacer acto de presencia en una buena mesa; otras son extraídas de la cuna misma en que nacieron y tal como fueron creadas, despojándolas de retoques que a través del tiempo sufrieron y otras más, modificadas cuando así convino hacerlo, pero todas ellas, probadas no sólo por mí, sino por las numerosas amigas que me distinguieron asistiendo a mi academia.

Quiero precisar que no es mi propósito formar un manual completo de cocina y que por tanto, se notará la ausencia de procedimientos y recetas de cocina elemental, por más que procuraré hacer anotaciones que considere de utilidad. Quiero simplemente, presentar una colección de recetas, tan claramente explicadas, que hasta la más inexperta principiante pueda practicarlas.

Para terminar, quiero hacer la más tierna y amorosa dedicación de este libro, a mi esposo, mi delicado maestro en el arte culinario, y a mis amados hijos María Conchita, María Eugenia y Luis Francisco, a quienes ofrezco obra tan modesta, que contiene la esencia de mis desvelos, trabajo y entusiasmo.

Lucía

CUMPLIENDO SU VOLUNTAD

Luchy Madrigal, mi amante esposa, mi compañera en los sacrificios y en las satisfacciones; la abnegada madre, la cariñosa hija, la ejemplar hermana y la leal amiga; siempre lista a tender la mano a quien de ella necesitaba; siempre dispuesta a prodigar un favor, se le pidiera o no; siempre con una frase amable o una sonrisa a flor de labio, cayó para no levantarse más, precisamente junto a su mesa de trabajo en "Academia Hogar", donde supo ganarse el cariño y amistad de millares de personas, que guardan de ella amables recuerdos.

El día 25 de julio de 1957, poco después de las ocho de la noche, se encontraba preparando su clase del día siguiente, probando las recetas que pensó practicar ante sus alumnas, cuando se quejó de intensos dolores, provocados por un derrame cerebral, que le quitó la existencia tres horas después, exactamente.

Las numerosas y sinceras demostraciones de condolencia, que afirmaron la estimación que supo ganar con su bondad, me ayudaron a estimar la enormidad de la pérdida que acababa de sufrir; el vacío en el hogar, donde quedaban tres pequeños llorando la ausencia de la madre. La soledad que yo sentía cuando ellos salían a cumplir sus deberes escolares y la quietud de la casa, donde poco antes todo era actividad, en los días felices de clases en "Academia Hogar", me obligaron a pensar algo en qué ocupar mi atención, y removiendo correspondencia y ordenando recetas culinarias en las que con ella había colaborado, me hicieron dar con unas cuartillas en borrador, escritas por Lucía, como preámbulo para presentar un libro de cocina, que fue uno de los grandes anhelos de su vida.

En esas cuartillas, publicadas antes de estas líneas, noté el entu-

siasmo con que tomó la promesa que le hice unos días antes, de lograr el financiamiento para editar su libro, y aún más; que en las mismas cuartillas leídas por mí, después de su muerte, se encerraba algo así como el testamento de una herencia inexistente, para entregar a sus hijos y a mí, la concentración o esencia de sus trabajos, de los cuales me hizo partícipe, llamándome su maestro o colaborador.

Efectivamente, cuando el Señor me la concedió por esposa, salió de oficinas a las que llegó a trabajar desde muy joven, apartándola ese trabajo de las atenciones propias del hogar, a tal grado, que le apenaba saberse impreparada para atender las necesidades de su nueva casa, pero principalmente en la cocina.

La práctica que yo tenía en negocios relacionados con la cocina, entre otros una fábrica de conservas alimenticias, le dieron oportunidad de practicarla y uniendo su empeño a la responsabilidad y deseo de colaboración, en poco tiempo logró no sólo un simple aprendizaje, sino llevar la parte técnica del negocio, dejándome a mí la parte administrativa.

El empeño de Lucía por practicar la cocina, probando recetas de su invención y aplicando su buen criterio para interpretar cuanta fórmula conseguía, la formó una buena cocinera, al grado de que, cuando yo, en mi carácter de agente exclusivo de la línea Pyrex, que manejaba la prestigiada casa *Concentra,* fui comisionado para hacer una intensa propaganda de ese artículo, mi llorada esposa se ofreció para pasar por televisión, una clase diaria de cocina, durante un año, en el programa *Club del Hogar,* por el Canal 4, al lado de los buenos amigos Pedro Ferriz y Daniel Pérez Arcaraz. El programa fue un positivo éxito y rodeó a Luchy Madrigal de una simpática popularidad entre las amas de casa.

Fue en ese programa del aire, donde nació "Academia Hogar", donde seguí colaborando y encauzando las actividades de Lucía, y de donde nacieron los deseos de presentar este modesto trabajo, que dejó organizado en la forma que ella lo explica y que a mí me toca terminar para cumplir lo que fue su voluntad. Creo, como ella, que será una obra incompleta, sencilla y humilde, pero por mi parte, va a la circulación con la misma intención de servicio que la autora se propuso.

Cumplo así la voluntad de quien aún vive en mi corazón.

Francisco Madrigal

IMPORTANTE

Se estima de suma importancia, para la buena interpretación de las recetas que contiene este libro, hacer algunas observaciones y recomendaciones que, si se toman en cuenta, serán de muy buenos resultados.

Los pesos o medidas de los ingredientes están precisados claramente y reducidos a la menor variedad posible; sin embargo, conviene hacer recomendaciones para su mejor dosificación:

Gramos: tratándose de ingredientes pesados, siempre están especificados en esta designación, aun tratándose de kilos, por ejemplo: 2,000 gramos en lugar de 2 kilos. Se recomienda usar balanzas de precisión deshechando las que tienen forma de reloj o romanita de mano accionadas por resortes.

Tazas: se recomienda medir los ingredientes en tazas de medir graduadas cuando menos en cuarto, media, tres cuartos y taza. Los polvos, harinas, etc., indicados para ser medidos en tazas, deberán medirse sin apretar tales ingredientes, presionando con los dedos o de alguna otra manera, sino sacudiendo la taza sobre superficie suave, para que los polvos, cereales, etc., queden bien acomodados.

Cucharadas o cucharaditas: deben medirse rasas y no "copeteadas". Es utilísimo hacerse de un juego de cucharitas de medir que vienen prendidas entre sí y tienen manera de medir con precisión, cucharada, cucharadita, media, y cuarto de cucharadita.

Pizca: esta medida o designación exclusiva de la cocina, corresponde a lo que puede tomarse fácilmente con los dedos pulgar, índice y del corazón, juntándolos a la misma altura.

Pulgarada: es lo que puede tomarse fácilmente entre los dedos pulgar e índice.

Un magnífico consejo: para facilitar la elaboración de cualquiera receta, mida o pese todos sus ingredientes, separándolos en varios recipientes tan chicos o grandes como abundantes sean teniéndolos todos a la *mano* para usarse a medida que los requiera la receta.

Al mismo tiempo, tener listos todos los recipientes y útiles con los que se va a trabajar, para lo cual deberá examinarse cuidadosamente la receta.

Siguiendo estas indicaciones, será de gran facilidad cualquiera preparación.

Especias. A menos que se indique lo contrario, siempre que se pidan en alguna fórmula, se entenderá que se trata de especias molidas.

Carnes. Para el cocimiento de la carne, siempre debe ponerse ésta cuando el agua esté aún fría, es decir, que tiene que irse calentando la carne con la misma lentitud que el agua.

Asados o estofados. La regla general anterior, no debe aplicarse cuando se trate de asados o estofados, en que debe hacerse precisamente lo contrario, y casi siempre dorando o friendo la carne antes de iniciar el cocimiento, precisamente en agua caliente.

Cocimiento lento: la mejor manera de lograr buena calidad en la preparación de carnes y aves, es el cocimiento lento; el cocimiento rápido en ollas a presión de vapor (express) sólo debe aprovecharse para casos de emergencia o en carnes sumamente duras (patas o colas de buey, pecho de res, etc.).

Sazones. La sal y sazones deben usarse, de manera general y salvo casos que ameriten otro procedimiento, al terminarse el cocimiento de los comestibles.

Cocimiento de vegetales. En términos generales, el cocimiento de vegetales deberá iniciarse en agua caliente.

Tiempo de cocimiento. Nunca debe tomarse el tiempo de cocimiento de una carne o ave, como una cosa precisa, ya que varía mucho, de acuerdo con la clase, edad, gordura, etc., de los animales.

Calidad. En las recetas que contiene este libro, se hará caso omiso, salvo casos especiales que así lo ameriten, de mencionar calidad de ingredientes, tal como "azúcar extra" o "arroz de primera". Es cosa supuesta, que para obtener una buena preparación tengan que usarse los mejores materiales.

ESTE LIBRO...

Llega a sus manos a un precio más bajo, que el que comercialmente tiene, gracias a la cooperación de importantes firmas, productoras de artículos de excelente calidad que recomendamos a toda nuestra satisfacción.

Al practicar las recetas que forman la presente obra, en las clases de "Academia Hogar" se buscó siempre lo mejor, y probando uno y otro material, llegamos a la selección de los que indicamos con frecuencia en las fórmulas.

Naturalmente que el recomendar esos productos, no quiere decir una imposición, ya que el ama de casa puede usar su buen criterio para substituir la marca de algún ingrediente al hacer determinada preparación, pero juzgamos muy difícil superar la calidad de los que sugerimos, y, sobre todo, fue precisamente con esos ingredientes, con los que obtuvimos magníficos resultados al preparar las recetas aquí publicadas.

Mientras se comprueba prácticamente la sinceridad de lo aquí expresado, agradecemos profundamente su cooperación a los que hicieron posible la impresión de este libro, en condiciones ventajosas para el lector.

"Academia Hogar"

COCKTAILS

1. APERITAL

(Para una persona)

Ingredientes:

Naranja dulce	¼ parte de una rodaja
Aperital	⅛ de taza
Coñac extra "Misión de Santo Tomás"	1 cucharada
Azúcar granulada	½ cucharadita
Hielo	1 cubo
Agua soda	Hasta llenar el vaso

Manipulación

1. Usese un vaso chico llamado "caballito" y póngase en él la naranja semi-exprimida y todos los demás ingredientes, dejando para lo último el agua soda.
2. Agítese bien con una cucharita.

2. MINT JULEP (Menyul)

(Para una persona)

INGREDIENTES:

Hojas de hierbabuena	3 cucharadas
Azúcar	1 cucharadita
Coñac extra "Misión de Santo Tomás"	1 cucharada
Jerez seco "Misión de Santo Tomás"	s/indicación
Hielo picado finamente (o raspado)	s/indicación

Manipulación

1. Usar un vaso grueso de los usados para agua, pero de tamaño chico.
2. Poner en el fondo la hierbabuena con el azúcar y machacar con el cabo de una cuchara gruesa.
3. Llenar el vaso con el hielo picado, sin apretar demasiado.
4. Servir el coñac y el jerez, éste en cantidad que cubra el hielo picado.
5. Tapar el vaso con el cuerpo grande de la cocktelera y batir ligeramente.
6. Volver la preparación al vaso, retirar la cocktelera y servir con medio popote para refresco.

3. SILVER GIN FIZZ

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Ginebra	1 taza
Claras de huevo	2
Leche evaporada	½ taza

Ramas de hierbabuena	6
Agua mineral	1 botella
Hielo picado	½ taza

Manipulación

1. A excepción de las ramas de hierbabuena, poner en una cocktelera todos los demás ingredientes, batiendo enérgicamente.
2. Usar vasos "caballitos" colocando en cada uno una ramita de hierbabuena.
3. Repartir el contenido de la cocktelera, pasando por el colador de la misma, procurando que los seis vasos queden coronados con igual cantidad de espuma.

4. MONTECARLO

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Vermouth "Misión de Santo Tomás" seco	1 taza
Coñac "V.S.O.P. Misión de Santo Tomás"	¼ de taza
Amargo angostura	10 gotas
Jugo de limón	1 cucharadita
Marrasquino	¼ de taza
Hielo	3 cubos
Cerezas al marrasquino	6

Manipulación

1. En un recipiente grande de cristal reunir todos los ingredientes a excepción de las cerezas.
2. Revolver bien con una cuchara de cabo largo, hasta que se deshaga el hielo.
3. Vaciar en copas cockteleras.
4. Adornar cada copa con una cereza prendida en un palillo.

5. CALAMBRE

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Vino tinto "Misión de Santo Tomás" ..	2 tazas
Aguardiente "Vaquero" añejo	¼ de taza
Jarabe simple	¼ de taza
Canela en polvo	1 cucharadita

Manipulación

1. Reunir todos los ingredientes a excepción de la canela y batir en una cocktelera.
2. Servir en vasos "caballitos".
3. Espolvorear la canela en la superficie.

6. COSTEÑO

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Guanábana madura desmenuzada	1 taza
Claras de huevo	2
Leche evaporada	½ taza
Aguardiente "Vaquero" blanco	½ taza
Vino blanco sauterne "Misión de Santo Tomás" ..	1 taza
Azúcar	3 cucharadas
Crema de cacao blanca	¼ de taza
Hielo picado	½ taza

Manipulación

1. Batir en licuadora la guanábana, vino blanco, leche evaporada y claras de huevo, hasta que la guanábana quede completamente molida.
2. Reunir la mezcla anterior con todos los demás ingredientes.
3. Servir en vasos jaiboleros, sin que queden muy llenos.

7. BELLA ITALIA

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Vino blanco Chianti "Misión de Santo Tomás" ..	1 taza
Vermouth blanco "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Coñac extra "Misión de Santo Tomás"	¼ de taza
Bitter angostura	10 gotas
Refresco de manzana (o sidra)	2 tazas
Hielo	6 cubos

Manipulación

1. Reunir los vinos y el bitter y repartir la mezcla en seis vasos "caballitos".
2. Servir un cubo de hielo en cada vaso.
3. Repartir el refresco de manzana (o sidra) entre los mismos seis vasos.
4. Agitar a que todo quede bien mezclado y el hielo un poco deshecho.
5. Poner una rodaja de limón en cada vaso.

8. MANHATTAN

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Vermout torino "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Whisky	1 taza
Bitter angostura	10 gotas
Trozos de cáscara de limón verde	6
Hielo	4 cubos
Aceitunas manzanilla	6

Manipulación

1. En un recipiente amplio de cristal, reunir los vinos y el bitter.
2. Agregar los cubos de hielo y remover bastante hasta que enfríe suficientemente.
3. Servir en copas cockteleras, sin los residuos de hielo que no se hubieren deshecho.
4. Presionar ligeramente con los dedos índice y pulgar cada uno de los trocitos de cáscara de limón, sobre cada una de las copas y dejarlas caer al líquido.
5. Prender cada aceituna en un palillo o en un clavillo de cristal y adornar con ellas las copas.

9. TROPICAL

INGREDIENTES:

Moscatel infanta "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Jugo de piña	1 taza
Crema de cacao blanca	3 cucharadas
Aguardiente "Vaquero" blanco	¼ de taza
Jugo de limón	1 cucharadita

Hielo picado	1 taza
Jarabe simple	¼ de taza
Piña cubierta (trozos chicos)	6

Manipulación

1. Mezclar y batir todos los ingredientes, a excepción de los trozos de piña cubierta, en una cocktelera.
2. Servir en vasos "caballitos".
3. Colocar cada trocito de piña en una varilla de plástico para adorno del cocktel y sumergirlo en el líquido de cada copa.

10. AZABACHE

(Para 6 personas)

INGREDIENTES:

Oporto "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Coñac "V.S.O.P. Misión de Santo Tomás"	½ taza
Angostura	10 gotas
Licor Cointreau	¼ de taza
Hielo	3 cubos
Queso crema (cubitos de centímetro y medio)	6

Manipulación

1. Reunir en una cocktelera todos los ingredientes a excepción de los cubitos de queso.
2. Batir bien y servir en copas cockteleras.
3. Prender los cubitos de queso en varillas de plástico especiales para adorno de cocktails y sumergir uno en el líquido de cada copa.

11. PONCHE NAVIDEÑO

(Para 25 personas)

INGREDIENTES:

Flor de Jamaica	½ taza
Tejocotes grandes	8
Pasta de membrillo (membrillate)	200 gramos
Caña de azúcar	6 trozos
Canela	10 gramos
Guayabas	6
Ciruelas pasas reina	25
Pasas sin semilla	100 gramos
Chabacanos pasados (secos)	50 gramos
Azúcar refinada	1,000 gramos
Vino tinto "San Emilión Misión de Santo Tomás"	1 botella
Aguardiente "Vaquero" (o coñac 4 letras) "Misión de Santo Tomás"	1 botella
Canela en polvo	2 cucharadas

Manipulación

1. Lavar muy bien todos los ingredientes. La jamaica muy rápidamente.
2. Secar los trozos de caña y asarlos a la flama de gas, hasta que queden casi negros.
3. Llevar al fuego un recipiente con cinco litros de agua, y al iniciarse la ebullición, poner los ingredientes, a excepción de los vinos, la canela en polvo y el azúcar.
4. Dejar hervir hasta que se consuma una tercera parte del líquido.
5. Separar las ciruelas pasas y colar a través de un trozo de manta de cielo el líquido, que se volverá al fuego.
6. Agregar el azúcar.
7. Cuando el ponche esté hirviendo retirar del fuego y agregar los vinos.
8. Colocar una ciruela pasa en cada taza y servir el ponche.

Se dan cantidades para veinticinco tazas, suponiendo que es un ponche apropiado para reuniones en tiempo de invierno. Deberán reducirse proporcionalmente las cantidades cuando se trate de hacer la preparación para menos cantidad de personas.

12. ROMPOPE

INGREDIENTES:

Yemas	9
Leche	3 litros
Bicarbonato de sosa (carbonato)	½ cucharadita
Canela delgada	1 raja de 6 cm.
Azúcar refinada	600 gramos
Aguardiente "Vaquero" añejo (o coñac extra "Misión de Santo Tomás")	1 taza

Manipulación

1. En un recipiente (de preferencia de cobre) llevar la leche al fuego y cuando empiece a hervir, agregar el bicarbonato, moviendo enérgicamente para que no se tire.
2. Separar dos tazas de leche, cuando ésta ha hervido unos tres minutos.
3. Incorporar el azúcar y dejar hervir, moviendo el fondo del cazo hasta que el azúcar se disuelva.
4. Agregar la raja de canela y dejar que siga hirviendo hasta lograr que espese a punto de un atole ligero.
5. Cuando estén bien frías las dos tazas de leche hervida que se apartaron, desleír en ella las yemas y pasándola por una coladera, unir la mezcla ya colada, a la leche con azúcar y canela, al momento que tome el punto indicado en el número cuarto.
6. Al momento de practicar la anterior operación, mover con energía y dejar a fuego violento, hasta que el hervor sea chino parejo y reviente en forma de volcancitos.

7. Cuando la mezcla tome un punto un poco más bajo que de cajeta, retirar del fuego, agregar el vino y mover sin cesar hasta que enfríe completamente para que no llegue a hacer nata.

La fórmula anterior es la de un rompope natural, sabroso y sano. Hay quienes mezclan almendra molida y otras materias espesantes, pero como mejor resulta es cuanto más natural. Puede suplirse el sabor de canela por vainilla, en cuyo caso hay que poner un medio ejote de ésta, en lugar de la raja de canela, pero de ningún modo ambas cosas.

Nótese que en las recetas de cocktails se proyectaron las cantidades medidas en tazas, en lugar de copas; esto se debe a la idea de reducir en este libro, lo más que sea posible, la variedad en medidas, pero aparte, las medidas en copas dan lugar a muchas equivocaciones, por los distintos contenidos de las mismas copas.

BOCADILLOS

Hors D'oeuvre - Entremés

Los entremés, hors D'oeuvre o bocadillos que se dijera en "mexicano", están formados por un surtido tan variado, como el gusto de quien los ofrece.

Se trata generalmente de comestibles tan sencillos y fáciles de combinar que será suficiente hacer sólo ligeras sugerencias a quienes traten de ofrecer este género de servicio, que por lo demás, da lugar a muy vistosas presentaciones y a llevar verdadero gusto al paladar, sea a la hora del cocktail o como principio de una comida formal y ya se trate de su presentación en grandes bandejas o en platos individuales surtidos.

Aceitunas enteras o rellenas, pequeños trozos de carnes frías o pescados, frutas con ciertas preparaciones o panecillos rellenos, son los más adecuados para el caso, y, como antes se indica, en la parte final de esta sección se harán ligeras sugerencias.

Sin embargo, ya que entre los grandes recursos para entremés deben señalarse los panecillos rellenos, parece conveniente dar especial importancia a recetas bien explicadas para la preparación de los mismos.

No está por demás señalar que para entremés, deben prepararse piezas muy pequeñas y delicadas y aunque estas mismas quepan dentro de un servicio de lunch (lonch) que se sirve en ciertas ocasiones supliendo la comida, cabe recomendar que en estos casos se alternen con piezas de mayor tamaño.

1. PAN PARA CANAPES

Tratándose de que los canapés resultan útil elemento como bocadillos, propios para el servicio en una fiesta o antes de la comida, al tomar el cocktail, conviene decir algo acerca de la manera de arreglar el pan para los propios canapés.

Sin caer en la exageración, el pan para los canapés deberá recortarse en piezas pequeñas de tal manera que resulten discretos y delicados. El corte puede hacerse cuadrado, sacando cuatro piezas de una rebanada ordinaria de pan de caja, rectangulares, sacando dos piezas, redondas, usando un molde de cortar para dar forma a una pieza sacada de la cuarta parte de una rebanada de pan y, ocasionalmente con figuras cuando se trata de bocadillos para fiestas infantiles; para otros casos no son aconsejables sino las tres primeras formas mencionadas.

Se puede cortar con mayor facilidad el pan de caja semi-oreado y del día anterior.

Una vez cortadas las piezas, deben freírse en buen aceite o mantequilla, cuidando de que queden en un bonito color dorado; otro procedimiento más propio y de más fácil control es el de fundir mantequilla, sumergiendo ligeramente cada uno de los lados del pan y acomodar en una charola para llevar al horno hasta lograr el dorado conveniente.

Para la preparación de los canapés no se considera necesario especificar ingredientes ya que éstos varían por las cantidades que se van a emplear y por lo sencillo que resulta hacerlos.

2. CANAPES DE CAVIAR

1. Sobre piezas redondas preparadas según indicación anterior, extender una capa delgada de caviar.
2. Rociar discretamente con jugo de limón.
3. Adornar con yema de huevo cocida y picada.

3. CANAPES DE JAMON

1. Sobre piezas cuadradas, preparadas según indicación, extender una capa ligera de mayonesa.

2. Sobre la mayonesa acomodar una pequeña rebanada de jamón cocido "FUD", recortada del mismo tamaño de la piececita de pan.
3. Colocar en el centro media aceituna deshuesada.
4. Salpicar con perejil muy finamente picado.

4. CANAPES DE SARDINA

1. Sobre piezas cuadradas tender una capa no muy delgada de aguacate tamizado y sazonado.
2. Sacar filetes de sardina "Economía" y hacer de ellos delgadas tiras.
3. Colocar cuidadosamente las tiras, diagonalmente y un poco separadas entre sí.
4. Adornar en el centro con un anillo de cebollita de cambray.

5. CANAPES DE ANCHOA

1. Machacar finamente una latita de filetes de anchoa extendidos, uniéndose a igual cantidad de paté "FUD".
2. Extender una capa no muy delgada sobre cada pieza de pan cuadrado preparado según indicación preliminar.
3. Adornar con una alcaparra en vinagre, colocada en el centro y cuatro tiritas muy delgadas de pimiento morrón, cada una del centro a una esquina.

6. CANAPES DE SALMON

1. De una lata de salmón "Vaquero" tomar los trozos de pescado, despojándolos de espinas y piel.
2. Desmenuzar a reducirlos a una pasta y formar con ella pequeñas tortillas del tamaño de una pieza redonda, preparada según instrucciones preliminares.
3. Adornar con una raja muy delgada de jalapeño, atravesando diagonalmente y dos rebanadas de aceitunas, una a cada lado de la raja de jalapeño.

7. CANAPES DE CAMARON

1. Picar muy finamente camarones rojos cocidos.
2. Revolverlos con mitad de su volumen de mantequilla "Club".
3. Extender una capa de esa mezcla sobre piezas preparadas según instrucciones preliminares.
4. Adornar con una gota grande de salsa cat-sup en el centro, y rociar con mucha discreción perejil finamente picado.

8. CANAPES DE LUXE

1. Rallar 100 gramos de queso "Club" de Luxe amarillo o picarlo muy finamente.
2. Freír en una cucharada de mantequilla "Club" una cucharadita de harina, agregar media taza de leche, sazonar con un poco de Consomé "Rosa Blanca" y agregar luego el queso a formar una pasta bien fundida.
3. Con esa mezcla tender una capa gruesa en cada pieza rectangular de pan preparado según instrucciones preliminares.
4. Hornear a que gratine y quede tersa la superficie.
5. Adornar con rajas de pimiento morrón.

9. CANAPES "FUD"

1. Tender una capa ligera de paté de hígado "FUD" en una pieza rectangular preparada según instrucciones preliminares.
2. Cubrir con una lonja delgada de pastel de lengua "FUD", recortándola al tamaño de la pieza de pan.
3. Adornar con una cebollita de cambray en vinagre en el centro y a los lados de la cebollita colocar dos rodajas delgadas de salchicha "FUD".
4. Adornar la orilla con un hilito de paté "FUD" sacado con dulla rizada.

10. CANAPES DE ATUN

1. Tender una capa de mayonesa en piezas de pan redondas arregladas conforme a instrucciones preliminares.

2. Picar muy finamente atún "Vaquero" (no desmenuzado) y colocar sobre la mayonesa.
3. Formar un aspic disolviendo una cucharada de grenetina en polvo en una taza de agua caliente, sazonando con una cucharadita de consomé "Rosa Blanca", dejando cuajar y batirlo una vez cuajado.
4. Adornar el canapé con aspic y pequeños trocitos de pimiento.

11. TARTALETAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250 gramos
Mantequilla "Club"	150 gramos
Yema	1
Huevo	1
Consomé "Rosa Blanca" ..	1 cucharadita

Manipulación

1. Incorporar la mantequilla a la harina previamente cernida, frotándola entre las palmas de las dos manos, hasta obtener una mezcla arenosa.
2. Incorporar los huevos y consomé y amasar con la raspa hasta obtener una pasta manejable, agregando agua helada si es necesario para ese objeto.
3. Extender con palote hasta dar un grueso de medio centímetro.
4. Engrasar moldes redondos rizados o lisos de cinco centímetros de diámetro y para los barquitos de siete centímetros de largo por cuatro de ancho.
5. Colocar trozos de pasta extendida de tamaño un poco mayor que el molde, presionar a que se ajuste al fondo y paredes del mismo molde, y recortar con tijeras lo que sobre.
6. Cubrir la superficie de la pasta con un trocito de papel glassine o aluminio.

7. Rellenar con granos de frijol, maíz u otro que haga peso para evitar que la tartaleta se levante del fondo.
8. Colocar los moldecitos en hojas y hornear a 400° durante doce minutos.
9. Sacar del horno, retirar los granos y papeles y dejar enfriar.
10. Rellenar y adornar con buen gusto, siguiendo las mismas sugerencias que se hicieron para los canapés.

Tanto los canapés como las tartaletas pueden rellenarse y adornarse con una variedad de carnes, aves, mariscos, verduras, etc., imposible de consignarse, por lo que sólo se hacen las sugerencias anteriores. Es conveniente tener los moldecitos para la preparación de tartaletas, pero cuando no sean suficientes por la cantidad que haya que hacer, o se carezca de ellos, podrán improvisarse con papel aluminio doble, dando a unos forma redonda y a los otros de barquitas, con una profundidad no mayor de un centímetro.

Es importante anotar que las tartaletas pueden hacerse también con pasta de hojaldre, extendiéndola muy delgada con el palote. El relleno y decorado puede hacerse como se indica para las tartaletas y canapés.

12. RAMEQUINES

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	150	gramos
Agua	1	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Huevos	5	
Yema	1	
Consomé "Rosa Blanca" ..	1	cucharadita

Manipulación

1. Llevar el agua al fuego y cuando empiece a hervir, agregar la mantequilla.

2. Esperar un momento para que vuelva a iniciarse la ebullición, incorporando entonces la harina muy lentamente y en forma de lluvia al momento de cernirse.
3. Incorporar el consomé y mover enérgicamente al mismo tiempo que se va agregando la harina, hasta formar una pasta semejante a un engrudo muy duro.
4. Retirar del fuego y seguir moviendo hasta que enfríe un poco.
5. Agregar uno a uno los huevos sin dejar de batir y por último la yema, batiendo diez minutos más a partir del momento en que se sirvió la yema.
6. Engrasar ligeramente hojas de hornear.
7. Servir en ellas con dulla, porciones del tamaño deseado, bien para piezas redondas, ovaladas o largas horizontales.
8. Hornear a 400° en la rejilla media del horno y cuando empiecen a dorar bajar a 250° hasta que termine el cocimiento.

Para la preparación de bocadillos deben hacerse piezas muy pequeñas, sin caer en la exageración. La anterior fórmula y procedimiento no es otra cosa que la de los "CHOUX".

13. RAMEQUINES DE PATE

1. Preparar piezas redondas, según instrucciones de fórmula No. 12.
2. Batir igual cantidad de crema agria y de paté "FUD", incorporando con espátula.
3. Sazonar con consomé "Rosa Blanca", batiendo nuevamente.
4. Poner en jeringa con dulla gruesa, perforando las piezas de "Choux" para inyectarlas de la pasta anterior, hasta quedar bien rellenas.

14. RAMEQUINES DE GRUYER

1. Preparar pequeñas piezas redondas, según instrucciones de fórmula número 12.

2. Freír en una cucharada de mantequilla "Club" una cucharadita de harina, agregando media taza de leche y mover sin cesar, al mismo tiempo que se incorpora una cucharadita de consomé "Rosa Blanca".
3. Agregar media taza de queso Bitto gruyer "Club" rallado, dejando hasta que se funda.
4. Rellenar con jeringa de dulla gruesa, haciendo una perforación a la pieza de "Choux".

15. RAMEQUINES CON SARDINA

1. Preparar piezas ovaladas según indicaciones del número 12.
2. Tomar sardinas "Economía" despojándolas de espinas y piel, desmenuzando hasta formar una pasta.
3. Agregar mantequilla "Club" en proporción de una cuarta parte del volumen de la pasta de sardina.
4. Abrir la pieza de "Choux" y rellenar con la pasta preparada.

En la misma forma puede procederse para hacer los ramequines de atún y salmón "Vaquero".

16. MEDIAS NOCHES - MARINAS - TORTITAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	600 gramos
Mantequilla "Club"	250 gramos
Huevos	7
Levadura comprimida	25 gramos
Leche	1 taza
Azúcar	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca" ..	1½ cucharadita

Manipulación

1. Desleír la levadura en un cuarto de taza de agua ligeramente tibia, agregando harina, de la misma presupuestada en la lista de ingredientes, suficiente para formar una pasta muy suave, que al tomarla con una cuchara y dejarla caer, forme una especie de cortina.
2. Colocarla en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
3. Cernir por dos veces la harina restante, formando con ella una fuente.
4. Revolver en el centro seis huevos, la levadura ya fermentada, azúcar, consomé, dos terceras partes de mantequilla y poco a poco la leche que sea necesaria para formar una pasta consistente.
5. Agregar poco a poco la mantequilla restante, amasando y golpeando hasta que se despegue de la tabla.
6. Formar una bola, depositarla en un recipiente, engrasar la superficie y cubrirla con un lienzo.
7. Dejar que repose en un lugar abrigado, pero no cerca del calor, durante varias horas, hasta que doble su volumen.
8. Labrar porciones o bolitas de aproximadamente dos centímetros de circunferencia.
9. Sobre latas engrasadas aplastar esas bolitas, separada una de otra tres centímetros, presionar con los dedos más de la orilla que del centro, a que quede el centro de un centímetro de altura.
10. Dejar reposar en un lugar tibio hasta que esponjen y tomen la forma de una media bola.
11. Barnizar con huevo cortado (batido), valiéndose de una brocha de cocina.
12. Hornear a 400° durante doce minutos.
13. Retirar del horno y dejar enfriar.
14. Partir por la mitad, horizontalmente para poner el relleno.

El tamaño a que ha hecho mención la receta, corresponde a las tortitas apropiadas para bocadillos, ya que es la idea, al mencionar en esta parte el procedimiento de elaborar panecillos propios para entremés. Las medias noches, elaboradas con la misma pasta, se hacen formando rollos semejantes a un pequeño bolillo, que

aplanados en las hojas den unos siete centímetros de largo por cuatro de ancho y las marinas se labran redondas, calculando que el tamaño corresponda al de una hamburguesa.

17. TORTITAS DE "MOLON" Y POLLO

1. Deshebrar pechuga de pollo.
2. Revolver con "Molon" o mole poblano muy espeso (casi pasta).
3. Extender en la parte interior de cada una de las mitades de la tortita.

18. TORTITAS DE SALMON, ATUN O SARDINA

1. Tratándose de salmón "Vaquero" o sardina "Calmex" o "Economía", despojarlos de espinas y piel. Cuando se trate de atún "Calmex" usarlo tal cual viene en la lata.
2. Triturar la pulpa de pescado hasta formar una pasta.
3. Agregar igual volumen de crema "Club" que de pasta que se va a usar.
4. Extender una capa en la parte interior de cada una de las dos mitades de la tortita.
5. Juntar las dos partes.

19. TORTITAS DE PATE

1. Revolver igual cantidad de paté "FUD" que de mayonesa.
2. Extender una capa de esta mezcla en la parte interior de cada una de las mitades de la tortita.
3. Unir las dos mitades.

20. TORTITAS DE CARNES FRIAS

1. Extender una ligerísima capa de mostaza y luego una de mantequilla "Club" en la parte interior de cada mitad de las tortitas.
2. Colocar una rebanada de carne fría del tamaño de la tortita, eligiendo entre las siguientes variedades:

Jamón cocido "FUD"
Mortadela "FUD"
Pastel de Lengua "FUD"
Pastel Pimiento "FUD"
Pastel de Pollo "FUD"
Queso de Puerco "FUD"
Salami Cocido "FUD"

3. Unir las dos partes de la tortita, recortando con tijeras cualquiera orilla que sobresalga de la piececita de pan.

Queda al buen criterio de cada persona, mejorar al sabor de las tortitas de carnes frías poniendo, según el caso, pepinillos encurtidos, dulces o agrios, cebollitas de cambray en vinagre, rajas de pimiento o de jalapeños, etc. Es mejor hacer las tortitas el día anterior porque hay más facilidad para abrirlas.

21. PASTA DE HOJALDRE

INGREDIENTES:

Harina de primera "Fénix" ...	600 gramos
Mantequilla "Club"	450 gramos
Yemas	2
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Limón	1

Manipulación

1. Incorporar el consomé a la harina y cernirla dos veces.
2. Formar una fuente y servir en ella las dos yemas, el jugo de limón, cincuenta gramos de mantequilla y agua helada necesaria para lograr una pasta suave y tersa que no se pegue.
3. Envolverla en un lienzo y dejarla en el refrigerador o sobre hielo por espacio de diez minutos.
4. Con una raspa o espátula de metal, suavizar el resto de la mantequilla.
5. Sobre tabla y con palote enharinados, extender la pasta a formar un rectángulo que quede un poco más grueso en el centro.
6. Extender la mantequilla en el centro de la pasta, doblando las esquinas hacia el centro, como se hace con una servilleta.
7. Doblar la pasta por mitad y extender nuevamente a formar un rectángulo.
8. Hacer dos dobleces a este rectángulo y llevarlo al refrigerador por espacio de quince minutos.
9. Extender nuevamente, sin desdoblar, que quede con dos centímetros de grueso.
10. Repetir la anterior operación por ocho veces, refrigerando entre una y otra media hora, espolvoreando harina al hacer cada doblés
11. Labrarse de acuerdo con la indicación de la receta en que se vaya a aprovechar la pasta.

Para labrarse, por ningún motivo deberá amasarse la pasta, pues hay que respetar la formación de hojas, que se habrán logrado cada vez que se dobló y extendió.

En esta parte sólo se tratará de piezas que sean a propósito para entremés, ya que la idea de fórmulas de pan en esta sección es precisamente aprovecharlas para el caso.

22. EMPANADITAS DE HOJALDRE PARA ENTREMES

1. Extender la pasta hojaldre a darle un grueso de medio centímetro.

2. Cortar rombos que en su parte más larga tengan ocho centímetros y de ancho cuatro centímetros.
3. Rellenar con pequeñas porciones de variedades que se sugieren en el número siguiente.
4. Barnizar las orillas interiormente con huevo cortado (batido).
5. Doblar y presionar las orillas de manera que quede un pequeño triángulo.
6. Barnizar exteriormente con huevo cortado, valiéndose de una brocha.
7. Hornear a 400° durante doce minutos.

23. RELLENOS PARA EMPANADITAS DE HOJALDRE

1. "Molon" (tal como viene en la lata) con pechuga de pollo cocida y picada.
2. "Molon" con queso Bitto gruyer "Club" rallado.
3. Pulpa de sardina "Economía" o "Calmex" con poca salsa en la la que viene preparada.
4. Bacalao a la vizcaína (ver fórmula en sección de pescados).
5. Atún "Vaquero" o jurel "Economía".
6. Picadillo (ver fórmula en la sección de carnes).
7. Paté "FUD".
8. Abulón "Ensenada" finalmente picado, con salsa "Cat-Sup".
9. Jamón cocido "FUD" finamente picado, con salsa blanca muy espesa.

24. PASTELITOS HOJALDRADOS

1. Extender pasta hojaldre a darle un grueso de un cuarto de centímetro.
2. Con molde redondo rizado, cortar discos de cuatro centímetros de diámetro, en doble cantidad de los pastelitos que se van a preparar.

3. poner en el centro de uno de los discos una pequeña porción del relleno que se prefiera, según sugerencias del número anterior.
4. Mojar con huevo cortado la orilla del disco.
5. Cubrir con otro disco y presionar las orillas.
6. Barnizar la superficie con huevo cortado.
7. Hornear a 400° durante doce minutos.

Tanto las empanadas como los pastelitos, pueden hacerse de mayor tamaño, para un servicio de lunch o formando parte de una comida. Deberán cortarse discos de ocho a diez centímetros, gruesos para las empanadas y delgados para los pasteles. Las empanadas deberán doblarse por mitad, para obtener un semicírculo y los pasteles en la forma indicada en el número anterior.

25. PALITOS DE QUESO CHESTER

INGREDIENTES:

Para un tanto de pasta hojaldre, la cuarta parte de queso Chester "Club" rallado.

Manipulación

1. Preparar la pasta hojaldre, según técnica indicada en el número 21, hasta antes de las dos últimas vueltas.
2. En la penúltima vuelta rociar en la superficie antes de doblar, la mitad del queso.
3. Proceder en igual forma al dar la última vuelta, sirviendo la otra mitad de queso.
4. Con un cuchillo muy filoso cortar tiras de un centímetro de ancho, y éstas dividirlas en porciones de cinco centímetros de largo.
5. Acomodar en una lata ligeramente engrasada.
6. Barnizar la superficie con huevo cortado.
7. Hornear a 400° durante doce minutos.

26. PALITOS DE ANCHOAS

INGREDIENTES:

Filetes extendidos de anchoas ...	Octava parte
Paté "FUD"	Octava parte
Pasta hojaldre	Una parte

Manipulación

1. Unir perfectamente el paté con las anchoas reducidas a puré.
2. Proceder en igual forma que para los palitos de queso chester "Club".

Es de suma importancia, ya que se ha venido tratando acerca del uso de la pasta hojaldre, precisar que los recortes no pueden amasarse para extenderse nuevamente, como puede hacerse con otras pastas. Sin embargo, se pueden utilizar para otra clase de bocadillos, inclusive para suplir la pasta para tartaletas, de la cual ya se habló.

27. TURCOS DE BACALAO O PICADILLO

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Huevos	3
Tequesquite	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharadita
Pimienta negra molida	1 pizca
Picadillo o bacalao a la vizcaína ..... (Ver fórmulas en secciones de carnes y pescados, respectivamente).	1 taza
Aceite "Casa"	Abundante

Manipulación

1. Disolver el tequesquite en media taza de agua y dejarlo asentar media hora.
2. Mezclar la mantequilla con la harina, hasta formar una pasta arenosa.
3. Hacer una fuente y poner en el centro la pimienta, huevos y agua de tequesquite (sin el asiento) y consomé.
4. Revolver, amasar y agregar leche si es necesario, para lograr una pasta manejable.
5. Dejar reposar quince minutos.
6. Extender con palote y sobre tabla enharinada, lo más delgado que sea posible, a que quede casi transparente.
7. Con cuchillo filoso o con carretilla espuela, cortar rectángulos de cuatro por seis centímetros.
8. Poner en el centro una hilera de picadillo o bacalao, sin que llegue a ser una cantidad que no permita envolver.
9. Mojar las orillas de la pasta con clara de huevo.
10. Envolver, presionando las cabeceras y el lugar donde cerró el taquito.
11. Freír en abundante aceite bien caliente, hasta que tome un bonito color dorado y la pasta forme abundantes burbujas.
12. Sacar las frituras y recibirlas en un papel poroso (estraza) para quitar el exceso de grasa.

28. BOMBAS DE VIENA

INGREDIENTES:

Salchichas de Viena "FUD" ..	6 piezas
Ciruelas pasas suaves	24 piezas
Queso blanco chester "Club" ...	100 gramos

PARA LA COBERTURA:

Leche	½ taza
Harina	150 gramos

Polvos de hornear	½ cucharadita
Mantequilla "Club"	25 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	½ cucharadita
Huevo	1
Pimienta negra molida	1 pizca
Aceite "CASA"	Abundante

Manipulación

1. Dividir en cuatro partes cada salchicha.
2. Deshuesar las ciruelas pasas, sin remojar, cuidando de no hacerlas pedazos, volteándolas con la cáscara exterior hacia adentro.
3. Hacer 24 rebanadas delgadas del queso, de tal manera que alcance cada una a envolver un trocito de salchicha.
4. Introducir así cada trozo de salchicha en el hueco de la ciruela pasa.
5. Incorporar a la leche la mantequilla fundida y fría, harina, polvos de hornear, huevo, consomé y pimienta, formando una papilla consistente.
6. Atravesar la ciruela rellena con un palillo, revolcarla en harina y pasarla por la papilla, procurando que quede totalmente cubierta de ésta.
7. Freír en el aceite caliente, hasta que tome un bonito color dorado.
8. Servir caliente.

29. CIRUELAS RELLENAS

INGREDIENTES:

Ciruelas pasas suaves	150 gramos
Chorizo carrasco tipo español "FUD" ..	4 piezas
Rebanadas de tocino ahumado "FUD" ..	12

1. Deshuesar las ciruelas cuidando de no hacerlas pedazos.
2. Desbaratar el chorizo y rellenar con él las ciruelas, repartiéndolo equitativamente.
3. Envolver cada ciruela rellena en media rebanada de tocino.
4. Prender cada ciruela con un palillo.
5. Hornear a 200° por media hora, volteando con frecuencia.
6. Servir bien caliente.

30. VARIEDADES PARA ENTREMÉS

Tal como se proyectó al principio de esta sección, se hace por vía de sugerencia y en forma de lista, con las explicaciones que se consideren necesarias, una relación de preparaciones de las que pueden seleccionarse las variedades, según el gusto de cada persona, para formar el servicio de entremés, sin perder de vista el aprovechar recetas de panecillos.

1. Espárragos (mojando la punta con mayonesa o con una salsa vinagreta, si así se desea).
2. Huevos duros rellenos (Ver sección de Huevos).
3. Anchoas enrolladas en alcaparras.
4. Filetes de sardina "Economía" o "Calmex", presentándose en una bandeja con cuartos de limón y huevo cocido finamente picado.
5. Pepinillos encurtidos en vinagre.
6. Pepinillos encurtidos dulces.
7. Cebollitas de cambray en vinagre.
8. Aceitunas griegas negras.
9. Aceitunas rellenas de anchoas, pimiento o arenque ahumado.
10. Lonjas delgadas de abulón "Ensenada", rociarlas con jugo de limón, empanizarlas y freírlas.
11. Cuadritos o cubos de abulón "Ensenada" prendidos en un palillo y aderezados con mayonesa.
12. Cuadritos o cubos de abulón "Ensenada" en salsa Maître D'Hotel. Fundir mantequilla a baño maría, agregando pimienta, sal, perejil picado y jugo de limón. Presentarlos en una bandejita con la salsa, prendidos con palillos.
13. Cuadritos de abulón "Ensenada" prendidos con un palillo y rociados con salsa Cat-Sup.
14. Queso "Vita Club de Luxe". Rebanadas en forma de cornetes, rellenas de paté "FUD".
15. Cuadritos de queso Vita "Club" con aceituna.
16. Cuadritos de queso Vita "Club" con jalapeño.
17. Ostiones ahumados.
18. Esferitas de melón, maceradas en oporto "Misión de Santo Tomás". Las esferitas se logran fácilmente con utensilios que hay en el mercado, con dos aditamentos metálicos, uno en cada extremo, que tienen la forma de cucharita redonda.
19. Rebanadas delgadas de salchichón salami "FUD".
20. Rebanadas delgadas de jamón serrano "FUD".
21. Rebanadas delgadas y pequeñas de jamón cocido "FUD", dándoles forma de cornetes rellenos de guacamole.
22. Trocitos de 3 × 3 centímetros de pastel de pollo "FUD" con pimiento.
23. Trocitos de mortadela, galantina o queso de cerdo "FUD".
24. Pequeños trocitos de pechuga de pollo cocida y glaseada con un aspic revuelto con mayonesa. Debe hacerse el aspic fuerte, con bastante gelatina, revolver la mayonesa y cuando esté tibia, sumergir los trocitos de pechuga retirándola cuando queden cubiertos y dejarlos enfriar.
25. Camarones cocidos en vino blanco "Misión de Santo Tomás". Estos pueden glasearse con mayonesa igual que los trocitos de pechuga de pollo, una vez que han sido cocidos en el vino blanco.

De entre esta lista y panecillos, cuyas recetas están al principio de esta sección, se pueden combinar excelentes entremés, pero no está por demás recomendar mucha discreción al hacer las combinaciones, pues muchas veces el exceso de variedad da por resultado una presentación de muy mal gusto.

MOLON

ES UN PRODUCTO ELABORADO POR "ACADEMIA HOGAR"

MOLON

ES UNA FINISIMA PASTA DE MOLE POBLANO CONCENTRADO

MOLON

SE PRESENTA EN LATAS ESTERILIZADAS Y DE CONSERVACION INDEFINIDA

MOLON

SE PREPARA EN TRES MINUTOS. NO NECESITA MAS ADICION QUE DOS TANTOS DE AGUA, DEL CONTENIDO DE LA LATA

MOLON

YA VIENE FRITO. ES SUFICIENTE DESLEIRLO EN EL AGUA Y HERVIRLO TRES MINUTOS, PARA SERVIRLO CON CARNE O HACER ENCHILADAS U OTRAS PREPARACIONES, MUCHAS DE ELLAS RECOMENDADAS EN ESTE LIBRO

CONSOMES Y SOPAS AGUADAS

1. CALDO FUERTE

INGREDIENTES:

Hueso poroso de res	500 gramos
Hueso de tuétano de res	500 gramos
Babilla de res	500 gramos
Garbanza previamente remojada	150 gramos
Chambarete de res	500 gramos
Zanahoria	250 gramos
Apio	2 cañas
Cebolla de rabo	50 gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	25 gramos
Agua	3 litros

Manipulación

1. Lavar perfectamente huesos y carne y enjuagar la garbanza.
2. Colocarlos en recipiente para pucheros (una olla de tamaño apropiado).
3. Agregar el agua fría y llevar el recipiente al fuego.
4. Dejar hervir a fuego lento.
5. Espumar (retirar la espuma) repetidas veces.

6. Cuando empieza a suavizar el chambarete, agregar la zanahoria pelada, apio y cebolla.
7. Logrado el cocimiento de la zanahoria, disolver el consomé de pollo "Rosa Blanca".
8. Dejar hervir cinco minutos más.
9. Colar, medir y dejar reducir o agregar agua, a que dé un resultado de dos litros.
10. Dejar hervir cinco minutos más.

Es de aconsejarse hacer el caldo para la preparación de una sopa o consomé, desde el día anterior, dejando que se deposite (asiente) para desgrasarlo y colarlo al través de un lienzo al momento de usarlo. Si se desea lograr un caldo mejor, agregar patas y cabezas de pollo al tiempo de poner huesos y carne y aun piezas de pollo, que deberán retirarse al lograr su cocimiento, para darles otro aprovechamiento.

2. CALDO DE DIETA

INGREDIENTES:

Aguayón de res	200	gramos
Pechuga de pollo	1	
Patas de pollo	6	
Zanahorias	2	
Arroz lavado	100	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Agua	1½	litro

Manipulación

1. Desechar del aguayón toda grasa o nervio, flamear la pechuga y patas de pollo, despojando a éstas de uñas y piel.
2. En el agua fría, poner el aguayón y las patas de pollo a hervir a fuego lento.

3. Cuando empiece la carne a suavizar, agregar los demás ingredientes, a excepción del consomé.
4. Logrado el completo cocimiento de todos los ingredientes, disolver el consomé de pollo "Rosa Blanca", dejando hervir cinco minutos más.
5. Si la dieta así lo permite, cortar la pechuga en cuadritos para servirla con el arroz y la zanahoria también cortada en cuadros. Si no, colar y servir bien desgrasado. Debe quedar reducido a un litro.

El consomé de pollo "Rosa Blanca" es un condimento sano y nutritivo, que mejora el sabor de muchos alimentos en que se aconseja su uso, pero puede suplirse con sal su uso, si así se desea.

3. CONSOMÉ DE FIESTA

INGREDIENTES:

Caldo fuerte (fórmula No. 1)	2	litros
Aguayón de res en una sola pieza	1	kg.
Tomillo y mejorana	3	ramas
Pimientas enteras	5	
Tocino ahumado "FUD"	100	gramos
Cola de res	½	kg.
Dientes de ajo	2	
Zanahoria (además de la que lleva la fórmula del caldo)	½	kg.
Poros	25	gramos
Clara de huevo	1	
Jugo Maggi	2	cucharadas
Salsa inglesa	2	cucharadas

Manipulación

1. Restregar la pieza de aguayón con el ajo y el poro molidos.
2. Freír el tocino hasta que suelte toda su grasa, retirarlo de la

grasa y en ella freír el aguayón a que tome un dorado subido por todos sus lados.

3. En la olla express cocer en los dos litros de caldo fuerte el aguayón y tocino fritos, con todo y la grasa de éste, la cola de res bien lavada y la zanahoria pelada, con pimienta y hierbas de olor.
4. Cocer durante una hora a 15 libras de presión.
5. Destapar la olla, colar, enfriar y dejar reposar en el refrigerador hasta el día siguiente.
6. Retirar la grasa de tocino que, cuajada, deberá quedar en la superficie.
7. Incorporar la clara de huevo en una taza de consomé, agitando con un batidor y revolver nuevamente con el resto del consomé.
8. Llevar al fuego, dejar hervir unos minutos y retirar la espuma.
9. Colar en un lienzo dos veces.
10. Servir jugo Maggi y salsa inglesa.

Debe quedar de un color café claro, transparente. Servir muy caliente, con cuartos de limón. Se sugiere servir con palitos de queso o de anchoa. El aguayón y cola de res puede emplearse en croquetas. Si se desea mejorar el consomé, puede cocerse un pollo sin sal en poca agua y sazonar con consomé de pollo "Rosa Blanca" una vez que esté cocido y previamente clarificado el caldo con clara de huevo, como se hizo con el consomé; incorporarlo a éste.

4. SOPA DE CARACOLES

INGREDIENTES:

Pasta de caracoles grandes "Cora"	150 gramos
Pimientos rojos	2
Jitomate asado, pelado y colado	1 taza
Mantequilla "Club"	50 gramos
Queso Bitto Gruyère "Club"	100 gramos
Cebolla finamente picada	50 gramos
Dientes de ajo finamente picados	2
Paté "FUD"	100 gramos

Caldo fuerte (fórmula No. 1)	1 litro
Pimienta blanca molida	¼ cucharadita
Paprika	1 cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1 cucharadita
Sal para cocer la pasta	1 cucharada
Aceite "Casa"	1 cucharada

Manipulación

1. Poner al fuego litro y medio de agua y cuando empiece a hervir, agregar la pasta, sal y aceite. Tendrá que hervir a fuego fuerte.
2. Cuando esté cocido (20 minutos) retirarlo, refrescarlo en abundante agua fría y escurrirlo.
3. En la mantequilla freír el ajo y la cebolla, así como los pimientos rojos previamente asados, desvenados y cortados en pequeños cuadritos.
4. Agregar el jitomate para que también se fría y tres minutos después el caldo fuerte, consomé de pollo "Rosa Blanca", paprika y pimienta.
5. Cuando entre en ebullición, disolver el paté "FUD".
6. Momentos antes de servir, revolver el caracol cocido y el queso previamente rallado.

En esta sopa, como en todas las demás que pidan "Caldo Fuerte", cuando no pueda emplearse éste y tenga que hacerse con agua, habrá que aumentarse el sazón con otros veinte gramos de consomé de pollo "Rosa Blanca" o sal si así se prefiere. Esta sopa se puede hacer cambiando los caracoles por codito o cualquiera otra, siempre que sea gruesa.

5. SOPA DE CODITOS

INGREDIENTES:

Pasta de codito "Cora"	150 gramos
Zanahorias picadas finamente	½ taza

Chícharos de cambray	½	taza
Jamón cocido rebanado y picado finamente "FUD"	100	gramos
Puré de tomate	½	taza
Dientes de ajo picados	2	
Cabezas de poro en rebanadas delgadas	2	
Jugo Maggi	1	cucharada
Salsa inglesa	1	cucharada
Aceite "Casa"	50	gramos
Caldo fuerte	1½	litro
Sal y aceite para cocer la pasta	1	cucharada
Pimienta y salvia molidas	1	pizca

Manipulación

1. Poner al fuego litro y medio de agua y cuando empiece a hervir, agregar la pasta, sal y aceite, dejando a fuego fuerte durante veinte minutos.
2. Cocida la pasta refrescarla en abundante agua fría y escurrirla.
3. Freír en el aceite el ajo y el poro hasta que empiecen a dorar, agregando el puré de tomate y tres minutos después el caldo fuerte (fórmula No. 1).
4. Al entrar lo anterior en ebullición, poner la zanahoria y los chícharos, dejándolos hasta cocer.
5. Sazonar con las especias, salsa inglesa y jugo Maggi.
6. Poco antes de servir, agregar el codito y jamón cocidos y dejar hervir cinco minutos.

Como en la fórmula anterior, el codito puede suplirse por cualquiera otra pasta gorda. Las pastas menudas pueden adaptarse también a estas dos fórmulas, pero en tal caso, deberán dorarse ligeramente en aceite "Casa".

6. CAPELLETI AL BRODO

(Platillo Italiano)

INGREDIENTES:

(PARA EL CALDILLO)

Agua	1½	litro
Patas de pollo	6	
Higaditos y mollejas de pollo (de cada cosa)	3	
Pechuga de pollo	1	
Jitomates redondos rojos	400	gramos
Cebolla finamente picada	¼	de taza
Perejil picado finamente	3	cucharadas
Zanahorias en rodajas delgadas	100	gramos
Sal de ajo	1	cucharadita
Sal de apio	1	cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	25	gramos

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	200	gramos
Huevos	2	
Yemas	1	
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharadita

(PARA EL RELLENO)

Jamón cocido y molido "FUD"	50	gramos
Queso chester "Club" amarillo	50	gramos
Pimienta	1	pizca
Nuez moscada	1	pizca
Aceite "Casa"	3	cucharadas

Manipulación

1. En el agua fría poner todas las piezas de pollo previamente flameadas y lavadas, llevando al fuego para hervir lentamente hasta lograr su cocimiento.

2. Retirar la pechuga y patitas, que se aprovecharán en el relleno, picar los higaditos y mollejas y volverlos al caldo.
3. Freír en el aceite, en su orden, el ajo, cebolla, zanahoria y jitomate asado y picado, vaciando esta fritura al caldillo.
4. Sazonar con el consomé de pollo, sales de apio, ajo y perejil.
5. Cernir la harina para la pasta, formar una fuente y poner en el centro todos los demás ingredientes anotados para esta preparación; amasar perfectamente hasta obtener una pasta tersa. Si es necesario pueden emplearse hasta dos cucharadas de agua tibia para lograrla.
6. Dejar reposar la pasta mientras se hace el relleno en la forma siguiente:
7. Aprovechar la parte gelatinosa de las patitas, moler la pechuga y reunir ambos con el jamón cocido, el queso chester y las especias, amasando perfectamente hasta lograr una pasta.
8. Formar con la pasta un rollo y después pequeñas bolitas con las que se hará el relleno.
9. Reposada la pasta dividirla en cuatro partes y extender una a una con palote y sobre tabla enharinada a que quede muy delgada.
10. Cortar con molde de 4 centímetros de diámetro, círculos que se barnizarán en el centro con clara de huevo.
11. Colocar en el centro de cada círculo una bolita de relleno.
12. Formar una bolsita procurando que el relleno quede bien envuelto, desdoblando las orillas, procurando que quede afectando la forma de un sombrerito.
13. Dejar caer la pasta rellena, una a una, en el caldillo hirviendo y dejarlas hasta que queden bien cocidas.

Es importante que el relleno quede muy bien aprisionado en el capelleti, porque de otra manera se sale al cocer y se disuelve en el caldillo.

7. SOPA DE POLLO ALMENDRADA

INGREDIENTES:

Pechuga de pollo	1
Almendra pelada y molida	50 gramos
Jugo de zanahoria	1 taza
Puré de tomate	½ taza
Cebolla molida	2 cucharadas
Ajo molido	2 dientes
Mantequilla "Club"	75 gramos
Pan de caja	4 rebanadas
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20 gramos
Pimienta blanca	1 pizca
Polvos de curri	¼ cucharadita
Agua	1 litro

Manipulación

1. Cocer en el agua sin sal la pechuga de pollo.
2. Cuando esté bien cocida, molerla e incorporarla a la almendra y puré de tomate.
3. Freír en la mitad de la mantequilla el ajo, cebolla y la mezcla anterior.
4. Vaciar esta mezcla en el caldo en que se coció la pechuga, junto con el jugo de zanahoria.
5. Sazonar con el consomé de pollo "Rosa Blanca" y las especias.
6. Untar las rebanadas de pan con el resto de la mantequilla y llevarla al horno a tostar, haciendo después pequeños cuadros, con los cuales se servirá la sopa.

La pechuga de pollo bien cocida es fácil licuarla, pero la almendra no queda fina en la licuadora, por lo que se aconseja moler en metate o en molino apropiado.

8. SOPA DE ALBONDIGUILLAS

(Para las albondiguillas)

Carne de ternera molida	100	gramos
Carne de cerdo molida	50	gramos
Pan de caja remojado en leche	1	rebanada
Harina "Fénix"	1	cucharada
Pimienta	1	pulgarada
Huevo	1	
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharadita

(Para el caldillo)

Caldo fuerte	1½	litro
Chícharos finos	100	gramos
Cebolla picada	2	cucharadas
Ajo picado	3	dientes
Puré de tomate	½	taza
Aceite "Casa"	2	cucharadas

Manipulación

1. Freír en el aceite la cebolla, el ajo y el puré de jitomate.
2. Agregar el caldo fuerte y los chícharos y dejar hervir.
3. Amasar perfectamente todos los ingredientes para las albondiguillas.
4. Hacer pequeñas bolitas y dejarlas caer en el caldillo hirviendo, dejándolas así hasta su completo cocimiento.

Si se desea, pueden agregarse a la sopa, rajas de chile poblano previamente fritas.

9. SOPA DE ESFERITAS DE MÉDULA

(Para las esferitas)

Médula de ternera	100	gramos
Roscas españolas (Pan de manteca)	3	piezas
Huevos	3	
Pimienta negra molida	1	pizca
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	½	cucharadita

(Para el caldillo)

Caldo fuerte	1½	litro
Cebolla en rodajas	60	gramos
Ajos picados	3	dientes
Achiote molido	15	gramos
Paprika	1	cucharada
Pimiento verde desvenado, asado y picado	1	
Pimiento rojo desvenado, asado y picado	1	
Aceite "Casa"	3	cucharadas

Manipulación

1. Freír el ajo y la cebolla en el aceite hasta acitronar.
2. Freír los pimientos verde y rojo, junto con la cebolla y el ajo.
3. En la misma grasa freír también, pero muy ligeramente el achiote y la paprika, teniendo listo el caldo para agregarlo y dejar que hierva.
4. Extraer de la médula de ternera sólo la parte blanca del centro, desechando la tripilla que la envuelve.
5. Incorporar a la médula las roscas españolas molidas y los demás ingredientes para las esferitas.
6. Hacer pequeñas bolitas y cuando sean terminadas ponerlas a cocer en el caldillo hirviendo, dejándolas sólo diez minutos, en que habrán de apartarse del caldillo, para volverse a poner en él al momento de servirse.

Siempre que se tenga que freír achiote, pimentón, chiles molidos, etc., tendrá que hacerse muy ligeramente agregando algún líquido u otra cosa que interrumpa la fritura, para evitar que se amarguen.

10. SOPA MUSELINA

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	50 gramos
Queso estilo parmesano "Club"	50 gramos
Yemas de huevo	3
Polvos de hornear	½ cucharadita
Mantequilla "Club"	15 gramos
Leche, la necesaria para hacer una pasta suave.	
Pimienta dulce molida	1 pizca

(PARA EL CALDILLO)

Caldo fuerte	1 y ½ litro
Calabacitas en rodajas finas	1 taza
Poro en rodajas finas	30 gramos
Pimiento rojo asado, desvenado y picado	1
Sal de ajo	1 cucharadita
Pimienta negra, salvia y nuez moscada molida, de cada cosa	1 pulgarada
Aceite "Casa"	3 cucharadas
Azúcar	1 cucharada

Manipulación

1. Freír en el aceite el poro hasta que empiece a dorar, junto con el pimiento rojo.
2. Agregar el azúcar y dejarlo quemar en el aceite hasta que tome un color café de tono regular.
3. Agregar el caldo y cuando empiece a hervir, la calabacita en rodajas, dejando hasta su cocimiento.
4. Sazonar con las especias y sal de ajo.
5. Revolver todos los ingredientes de la pasta y amasarla hasta obtener una masa suave.

6. Hacer rollos delgados de esa masa y cortar con tijeras, pequeñas fracciones, formando almohadillitas, que se van dejando caer al caldillo hirviendo, dejando cocer.

11. SOPA ESPAÑOLA

INGREDIENTES:

Caldo fuerte	1 y ½ litro
Hueso de jamón "FUD"	½ kilo
Papas cortadas en cuartos	200 gramos
Garbanza	150 gramos
Col rebanada	100 gramos
Aceite "Casa"	2 cucharadas
Tocino "FUD" cortado en cubos de un centímetro	50 gramos
Chambarete de res	100 gramos
Cebolla rebanada	50 gramos
Ajo picado	3 dientes
Puré de tomate	½ taza
Azafrán español	1 pizca
Pimentón molido	1 cucharada
Pimienta molida	1 pizca
Chorizos tipo español "FUD"	75 gramos

Manipulación

1. Al preparar el caldo fuerte, agregar el hueso de jamón y cuando esté bien cocido, junto con los demás ingredientes de la fórmula número 1, colarlo.
2. Retirar del hueso de jamón las partes carnosas y picarlas junto con el chambarete que se empleó para la preparación del caldo fuerte, pero sólo con la cantidad de chambarete indicado para esta fórmula.
3. Freír con el aceite el tocino en cubos y cuando suelte algo de grasa, acitronar la cebolla y el ajo, y freír ligeramente el chorizo en rodajas gruesas y el puré de tomate.

4. Vaciar esta fritura a la olla con caldo, agregando la cantidad de garbanza formulada y cocida al preparar el caldo, papas, jamón del hueso y col rebanada, dejando hervir hasta lograr el cocimiento de papas y col.
5. Sazonar con azafrán español, pimentón y pimienta, y dejar hervir tres minutos más.

El azafrán puede cocerse aparte en una pequeña cantidad del caldo y colar el líquido para dar sólo el sabor, evitando que aparezcan las hebras de azafrán en la sopa.

12. SOPA MORELIANA

INGREDIENTES:

Caldo de dieta (ver fórmula)	1 y ½ litro
Jitomate asado y colado	½ taza
Jamón cocido "FUD" picado	70 gramos
Patitas de cerdo cocidas y picadas	300 gramos
Manzana de pecho de res cocida en el mismo caldo	150 gramos
Aceite "Casa"	3 cucharadas
Cebolla picada	3 cucharadas
Harina "Fénix"	2 cucharadas
Salsa inglesa	1 cucharada
Tomillo, mejorana, salvia y pimienta molidos, de cada cosa	1 pizca
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1 taza

Manipulación

1. Dicho que el pecho de res (manzana) deberá cocerse al tiempo de preparar el caldo, al estar cocidos los ingredientes de éste, deberá retirarse el pecho para picarlo en pequeños cuadros y volverlo al caldo después de que éste haya sido bien colado.
2. Las patitas de cerdo, cocidas aparte, deberán lavarse perfectamente para quitar el exceso de gelatina, picarse y agregarse al caldo, junto con el jamón.
3. En el aceite freír el ajo y la cebolla y cuando acitronen, dorar ligeramente la harina, incorporando el jitomate colado, agitando para evitar grumos.
4. Vaciar esta fritura al caldo, sazonando con las especias y la salsa inglesa.
5. Al servir la sopa que deberá estar muy caliente, revolver el vino tinto.

Por ningún motivo deberán cocerse las patitas de cerdo al preparar el caldo.

13. SOPA CHESTER CLUB

INGREDIENTES:

(PARA EL CALDILLO)

Caldo fuerte	1 y ½ litro
Puré de tomate	½ taza
Chícharos finos	100 gramos
Pimientos morrones picados	2
Cebolla molida	¼ de taza
Sal de ajo	1 cucharadita
Pimienta y nuez moscada molidos, de cada cosa	1 pizca
Aceite "Casa"	2 cucharadas
Perejil picado	2 cucharadas

(PARA LOS TAQUITOS)

Harina "Fénix"	100 gramos
Polvos de hornear	½ cucharadita
Salsa inglesa	1 cucharada
Mantequilla "Club"	50 gramos
Huevo	1
Jengibre y pimienta negra (de cada cosa)	1 pizca

Consomé "Rosa Blanca"	½ cucharadita
Queso chester "Club" rayado	100 gramos
Aceite "Casa", abundante para freír.	

Manipulación

1. Freír en dos cucharadas de aceite la cebolla molida y el puré de tomate y vaciarlos al caldo que deberá estar ya al fuego.
2. Agregar los chícharos, pimientos y perejil.
3. Sazonar con las especias y sal de ajo.
4. Cernir la harina con los polvos de hornear y el consomé.
5. Incorporar la mantequilla a formar una mezcla arenosa.
6. Agregar el huevo, especias y salsa inglesa y amasar para formar una pasta manejable, usando una poca de agua tibia si es necesario.
7. Dejar reposar durante 15 minutos, envolviendo en una servilleta.
8. Extender con palote a que quede lo más delgado posible.
9. Cortar tiras largas de cuatro centímetros de ancho.
10. Poner en el centro de la tira un cerco de queso chester "Club".
11. Enrollar a formar un taco en el que debe quedar bien sujeto el relleno.
12. Cortar pequeños trozos o almohadillas y freírlas en abundante aceite.
13. Agregar al caldillo estas frituras, al momento de servir la sopa.

Para formar la mezcla arenosa que se indica, debe revolverse la mantequilla a la harina, frotando después entre las palmas de la mano.

14. SOPA NIEVE

INGREDIENTES:

Caldo fuerte	1 y ½ litro
Claras de huevo	6

Perejil picado	2 cucharadas
Jugo de zanahoria	1 taza
Jamón crudo "FUD" ahumado, en cubitos pequeños	60 gramos
Sal de cebolla y sal de ajo, de cada cosa	1 cucharadita
Paprika	1 cucharada
Pimienta negra molida	1 pizca
Galletas de queso para sopa	50 gramos

Manipulación

1. Cocer en el caldo los cubitos de jamón crudo.
2. Agregar el jugo de zanahoria, perejil, sales de ajo y cebolla, paprika y pimienta.
3. Las claras se desbaratan primero, sin batir y se pasan por una coladera no muy cerrada, dejándolas caer sobre la sopa en plena ebullición y muy lentamente para que alcancen a cocerse sin juntarse.
4. Servir bien caliente agregando las galletas de queso.

Una buena forma de desbaratar las claras sin batir, es pasarlas por una coladera fina a otro recipiente, antes de pasarlas por la coladera directamente a la sopa.

15. CALDO GALLEGO

INGREDIENTES:

Manzana de pecho de res	100 gramos
Jamón crudo ahumado "FUD"	100 gramos
Oreja o rabo de cerdo salados	100 gramos
Tocino en trozo "FUD"	50 gramos
Chorizo estilo español "FUD"	70 gramos
Pollo	½ chico
Morcilla estilo español "FUD"	50 gramos

(Todo lo anterior en trozos de unos dos centímetros)		
Alubia chica	200	gramos
Cebolla en rodajas	60	gramos
Dientes de ajo picados	4	
Papas	120	gramos
Berza	50	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Puré de tomate	½	taza
Pimienta negra molida	½	cucharadita

Manipulación

1. Remojar desde el día anterior la alubia y aparte el cerdo salado cambiando a éste una agua para quitar el exceso de sal.
2. Cocer el pecho de res en olla express a 15 libras de presión (15 del manómetro) durante una hora.
3. Cocer a fuego lento en dos litros de agua la alubia con el jamón, cerdo salado y tocino.
4. Cuando la alubia esté cocida, agregar el pollo, papas, chorizo y morcilla.
5. En el aceite freír el ajo y la cebolla hasta acitronar y luego el puré de tomate.
6. Revolver la anterior fritura a la alubia en cocimiento, el pecho de res con el agua en que se coció y la berza sin tallo.
7. Sazonar con la pimienta y consomé de pollo "Rosa Blanca".
8. Dejar hervir cinco minutos más.

La berza puede suplirse con espinacas o acelgas. Si se quiere mejorar el platillo, agregar un buen hueso de jamón. Tanto éste como el mismo jamón gusta a algunas personas con sabor rancio, pero en nuestro medio no es aceptable.

16. SOPA DE COLA DE BUEY

INGREDIENTES:

Una cola de buey gorda y fresca, con peso de	1.800	kg.
Zanahorias en rodajas delgadas	100	gramos
Papas en cubos de centímetro y medio aproximadamente	100	gramos
Cilantro picado	1	cucharadita
Cebada Perla	50	gramos
Puré de tomate	¾	de taza
Cebolla rebanada	60	gramos
Ajo picado	4	dientes
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	30	gramos
Comino	1	pulgarada
Aceite "Casa"	3	cucharadas
Apio (caña y hojas)	5	
Tomillo, mejorana y pimienta (de c/cosa)	1	pizca
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza

Manipulación

1. Cocer en dos litros de agua y en olla express a 15 libras de presión (15 del manómetro), durante hora y media, la cola de buey sin sal.
2. Simultáneamente cocer en abundante agua la cebada perla, espumando y refrescando en agua fría por tres veces, para quitar la viscosidad de la misma, enjuagando por último en agua fría.
3. Bien cocida la cola, partir en trozos de unos tres centímetros la carnosidad de la base y el resto cortar por cada una de las articulaciones con todo y hueso.
4. Freír el ajo y la cebolla en el aceite hasta que acitronen y después el puré de tomate, vaciando al recipiente en que se deberá vaciar el caldo (puede ser la misma olla express en que se coció la cola, pero ya destapada).
5. Agregar primero la zanahoria y poco después la papa y el apio, hasta lograr su cocimiento.
6. Incorporar la carne de la cola, cebada perla y sazonar con las

especias, consomé de pollo "Rosa Blanca" y cilantro y dejar hervir cinco minutos más.

7. Al llevarse la sopa a la mesa, bien caliente, servirle el vino blanco.

Si las sopas formuladas anteriormente, están calculadas para seis a ocho personas, ésta y el Caldo Gallego alcanzarán para doce o más, tratándose en ambos casos de sopas muy nutritivas y fuertes, capaces aún de soportar adición de agua, siempre que sea sazonada con más consomé de pollo en polvo.

La carne de cola tendrá que quedar muy bien cocida y aunque la costumbre es servir los canutitos de cada articulación con todo y hueso, también puede servirse sin éstos.

17. CREMA CHIPRE

INGREDIENTES:

Leche	4 tazas
Bicarbonato de sodio	1 pizca
Jugo de zanahoria	1 taza
Perejil finamente picado	3 cucharadas
Mantequilla "Club"	40 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Pimienta molida	1 pizca
Nuez moscada molida	1 pulgarada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20 gramos
Yemas	2
Crema "Club"	½ taza

(PARA LOS CUADRITOS)

Jamón cocido "FUD"	60 gramos
Queso Bitto gruyère "Club"	30 gramos
Huevos	3
Crema del día	½ taza
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	½ cucharadita

Manipulación

1. Llevar al fuego la leche y agregar el bicarbonato de sodio (carbonato) al iniciarse la ebullición.
2. Simultáneamente, freír en la mantequilla la harina y antes que empiece a dorar agregar el jugo de zanahoria, moviendo para evitar grumos.
3. Vaciar esta fritura a la leche, agregando el perejil picado.
4. Sazonar con las especias y consomé de pollo "Rosa Blanca".
5. Batir en la sopera ½ taza de crema con las yemas y vaciar en ella la sopa bien caliente, al llevarse a la mesa, agregando los cuadritos que se preparan de la siguiente manera:

1. Mezclar muy bien todos los ingredientes listados.
2. Engrasar un platón refractario rectangular, vaciando en él la mezcla.
3. En otro platón o charola de mayor tamaño, poner agua para formar un baño maría con el platón que contiene la mezcla.
4. Llevar al horno a fuego lento hasta que cuaje.
5. Dejar enfriar y cortar cubitos de aproximadamente un centímetro o mayores si así se desea.

18. CREMA GLORIA

INGREDIENTES:

Leche	4 tazas
Calabacitas en rodajas muy delgadas	150 gramos
Elotes tiernos rebanados y cocidos	4
Chile poblano asado, desvenado y pelado en rajas	2
Mantequilla "Club"	70 gramos
Azúcar	1 cucharada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Queso del país "Club"	100 gramos

Manipulación

1. Llevar al fuego la leche y al momento de iniciarse la ebullición poner una pulgarada de bicarbonato de sosa (comúnmente conocido por carbonato).
2. Cocer en la leche las calabacitas en rodajas muy delgadas.
3. Licuar en el otro cuarto de litro de agua los elotes, colar y agregar (sin residuo) a la leche.
4. Agregar las rajas de chile poblano, la mantequilla y el azúcar, sazonando con el consomé de pollo.
5. Cortar el queso en pequeños dados y servirlo a la sopa bien caliente cuando vaya a llevarse a la mesa.

19. CREMA PARMENTIER

INGREDIENTES:

Leche	4 tazas
Bicarbonato de sosa	1 pizca
Papa amarilla, cocida y prensada	300 gramos
Zanahoria finamente picada	150 gramos
Perejil picado	2 cucharadas
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20 gramos
Mantequilla "Club"	50 gramos
Pan de caja	4 rebanadas
Aceite "Casa" para freír el pan	abundante
Pimienta blanca molida	1 pizca

Manipulación

1. Llevar al fuego la leche y cuando inicie la ebullición, agregar el bicarbonato.
2. Cocer en la leche la zanahoria, que como se indica deberá ser muy finamente picada.
3. Agregar poco a poco la papa y la mantequilla, batiendo para incorporar perfectamente.

4. Agregar el perejil y sazonar con el consomé de pollo "Rosa Blanca" y la pimienta.
5. Freír en abundante aceite el pan de caja en cuadros de dos centímetros por lado, que deberá ponerse al servir la sopa.

Si se desea mejorar el platillo, agregar una taza de crema del día.

20. CREMA HÚNGARA

INGREDIENTES:

Leche	4 tazas
Col blanca rebanada	150 gramos
Salchichas de Viena "FUD"	8
Jamón cocido "FUD"	50 gramos
Zanahoria finamente picada	2 cucharadas
Harina "Fénix"	1 cucharada
Mantequilla "Club"	40 gramos
Bicarbonato de sodio	1 pizca
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Crema "Club"	½ taza
Yemas	2
Jengibre molido	½ pulgarada
Pimienta blanca molida	1 pizca
Sal de cebolla	1 cucharadita

Manipulación

1. Llevar la leche al fuego y al iniciarse la ebullición, agregar el bicarbonato de sodio.
2. En cuanto se haya hecho lo anterior, en un cuarto de litro de agua licuar el jamón cocido y unirlo a la leche.
3. Freír la zanahoria en la mantequilla y cuando empiece a dorar freír ligeramente la harina, interrumpiendo la fritura con la leche y mover violentamente para evitar grumos.

4. Agregar la col y las salchichas en trozos de un centímetro.
5. Sazonar con el consomé de pollo, las especias y la sal de cebolla.
6. Batir las yemas con la crema en la sopera y vaciar la sopa muy caliente en el momento de servir.

21. CREMA DE MARISCOS

INGREDIENTES:

Pulpa de huachinango	200	gramos
Camarones cocidos picados	150	gramos
Ostiones al natural	1	lata
Jaiba cocida desmenuzada	100	gramos
Leche	4	tazas
Mantequilla "Club"	30	gramos
Crema "Club"	½	taza
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Pimienta blanca molida	1	pizca
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Yemas	2	
Bicarbonato de sodio	1	pizca

Manipulación

1. Llevar al fuego la leche y cuando inicie la ebullición, agregar el bicarbonato.
2. Bien lavada la pulpa de huachinango, cortarla en pequeños trocitos y cocerla en la leche.
3. Agregar los camarones finamente picados, la jaiba cocida desmenuzada, los ostiones con todo y su jugo, perejil y mantequilla.
4. Sazonar con el consomé y pimienta.
5. Batir en la sopera las yemas con la crema y vaciar la sopa bien caliente, al momento de llevarse a la mesa, moviendo para incorporar.

Aunque parezca inconveniente, el uso del consomé "Rosa Blanca" en una sopa con sabor de mariscos, es un gran recurso como sazonador, que refina en el pollo el sabor de éste, en los mariscos su propio sabor y da un gusto muy agradable en otros platillos y aun en panes y pasteles. Sin embargo, como se ha dicho, puede suplirse el consomé por la sal que sea necesaria.

22. SOPA DE PESCADO A LA VERACRUZANA

INGREDIENTES:

Cabeza de robalo o huachinango	600	gramos
Pulpa de robalo o huachinango	400	gramos
Alcaparras en salmuera	25	gramos
Aceitunas deshuesadas y picadas	40	gramos
Cebolla rebanada	40	gramos
Papas amarillas peladas en crudo	150	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Ajos picados	3	dientes
Puré de tomate	½	taza
Pimientos morrones picados	2	
Pimienta negra molida	¼	cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Aceite "Casa"	4	cucharadas
Agua	1½	litro

Manipulación

1. En la olla que se va a preparar la sopa, freír en el aceite el ajo y la cebolla hasta acitronar, agregando el puré de jitomate y tres minutos más tarde agregar el agua.
2. Cortar las papas previamente peladas y ponerlas a cocer en la misma mezcla y quince minutos después, la cabeza y pulpa de pescado, dejando hervir éste hasta su cocimiento.
3. Retirar la cabeza de pescado, quitar todos los huesos y volver

la carne de la misma cabeza a la olla, junto con las alcaparras, aceitunas, perejil y pimientos picados.

4. Sazonar con la pimienta y consomé.

23. CALDO LARGO DE TLACOTALPAN

INGREDIENTES:

Pescado robalo en un solo trozo	800 gramos
Cebolla finamente picada	50 gramos
Puré de tomate	½ taza
Achiote molido	25 gramos
Ajos finamente picados	2 dientes
Chile guajillo molido	1 cucharadita
Chile jalapeño en escabeche	1
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de c/cosa	1 pizca
Orégano triturado	½ cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	25 gramos
Agua	1½ litro
Aceite "Casa"	4 cucharadas

Manipulación

1. Poner a cocer el pescado con el consomé y las especias, hasta que fácilmente se le pueda desprender la piel y los huesos.
2. Retirar el trozo de pescado, despojarlo de piel y huesos y hacer ocho raciones.
3. En el aceite freír el ajo y la cebolla y cuando acitronen, freír ligeramente el achiote, chile guajillo y el jalapeño picado, agregando el puré de jitomate violentamente, para evitar que se amarguen los chiles en polvo.
4. Vaciar esta fritura en el caldo de pescado.
5. Minutos antes de servir, volver las raciones de pescado al caldillo, dejando hervir.

El achiote es una semillita roja que se produce en el sureste de México y que se usa para sazonar muchos platillos.

24. CONSOME DE CAMARON

(Estilo Cantina)

INGREDIENTES:

Camarón seco con cáscara	200 gramos
Ajos ligeramente machacados	2 dientes
Chile guajillo molido	2 cucharadas
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Orégano triturado	½ cucharadita
Aceite "Casa"	1 cucharada

Lo siguiente finamente picado:

Chiles serranos crudos	3
Cebolla	3 cucharadas
Cilantro fresco	2 cucharadas
Epazote	1 ramita
Jitomate rojo, asado y sin piel	300 gramos

Manipulación

1. Pelar el camarón en seco.
2. Cocer las cáscaras y cabezas de camarón y los ajos, durante veinte minutos en el agua.
3. Pasar este caldillo por un lienzo.
4. Agregar al caldillo los camarones previamente lavados y picados y dejarlos cocer hasta que estén suaves.
5. Freír en el aceite la cebolla, chile guajillo, jitomate y chile serrano, agregando esta fritura al caldillo.
6. Sazonar con el consomé, pimienta, orégano, cilantro y epazote.

7. Dejar hervir cinco minutos más.
8. Servir en vasitos pequeños llamados "caballitos".

Este consomé se acostumbra como botana, para acompañar vinos fuertes, especialmente tequila o mezcal.

25. SOPA DE LANGOSTA Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:

Pulpa de langosta cocida	500	gramos
Champiñones de París	1	latita
Caña de apio sin hojas, finamente picada	1	
Jugo de zanahoria	1	taza
Pimiento morrón	1	
Mantequilla "Club"	40	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Pimienta blanca molida	1	pizca
Nuez moscada molida	1	pulgarada
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Queso bola Edam "Club" rallado	40	gramos
Sal de ajo y cebolla, de cada cosa	1	cucharadita
Agua	1½	litro
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos

Manipulación

1. Cortar cubos de langosta de apoximadamente un centímetro.
2. Licuar en una taza de agua la mitad de los champiñones más chicos, cortando en cuartos la otra mitad.
3. Freír en la mantequilla la harina y antes de que dore, agregar el jugo de zanahoria.
4. Reunir los champiñones licuados y los picados con el resto del agua y llevarlos al fuego.
5. Reunir la fritura indicada en el número tres.
6. Agregar el apio y pimientos picados.

7. Sazonar con el consomé "Rosa Blanca", sales y especias.
8. Incorporar los cubos de langosta, dejando hervir por cinco minutos.
9. Servir bien caliente, agregando el vino blanco y el queso rallado.

En lugares donde puede conseguirse la langosta viva, es preferible cocerla en casa, para lo cual habrá de sumergirse viva en agua caliente, y terminar su cocimiento al vapor. Con el mismo procedimiento puede suplirse la langosta por camarones, jaibas o cangrejos.

26. SOPA DE TORTUGA CAHUAMA

INGREDIENTES:

Aletas de tortuga cahuama	200	gramos
Pecho de tortuga cahuama	200	gramos
Puré de tomate	½	taza
Cebolla rebanada	40	gramos
Ajo picado	4	dientes
Papas cortadas en cubos de un centímetro	200	gramos
Perejil y cilantro, de cada cosa	2	ramas
Tomillo, mejorana y pimienta molidos de c/cosa	¼	cucharadita
Agua	1½	litro
Aceite "Casa"	¼	taza
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1	taza

Manipulación

1. Cocer en abundante agua y durante dos horas, las aletas y pecho de tortuga, tirando al cabo de ese tiempo el agua en que se sancochó.
2. Repetir la operación, pero dejando cocer sólo una hora.
3. Llevarla al fuego nuevamente en agua nueva, a la que se agre-

garán las especias y el consomé "Rosa Blanca", hasta lograr la completa suavidad de la carne. (Es muy prolongado su cocimiento).

4. Cuando la carne esté suave, retirarla para quitar la pielecilla de las aletas y cortar tanto éstas como el pecho, en trozos de dos a tres centímetros aproximadamente, volviéndolos al caldillo.
5. Freír en el aceite, primero el ajo y cebolla y luego el jitomate, vaciando esta fritura al caldillo.
6. Agregar las papas cortadas en cuadritos, perejil y cilantro y dejar hervir hasta que estén cocidas las papas.
7. Servir bien caliente, agregando el vino tinto en el momento de llevar a la mesa.

El objeto de cambiar las primeras aguas de cocción de la tortuga, es para reducir el fuerte sabor y olor que tiene. Tratada de esta manera, la tortuga de mar, sobre todo la cahuama, abundante en las costas del Pacífico y llevada constantemente a la capital y poblaciones importantes, es muy nutritiva y sabrosa.

Como dato curioso de las tortugas cahuamas, puede contarse que a un animal de ochenta kilos (no es de los más grandes) se le calcula una edad de 150 años; las hembras de ese peso, que están por deshovar, llegan a tener hasta 300 huevos, que se recogen al destasarla; y que los miembros, descuartizados cuarenta y ocho horas antes, al ponerlos en agua caliente, se contraen y mueven aún con vitalidad.

SOPAS SECAS

1. ARROZ BLANCO (MORISQUETA)

Base para coronas, budines, postres y para acompañar algunos platillos, sobre todo orientales.

INGREDIENTES:

Arroz de Primera	2 tazas
Agua	5 tazas

Manipulación

1. Lavar el arroz en agua caliente, escurriéndolo bien.
2. Poner el agua al fuego y cuando se inicie la ebullición, agregar el arroz en forma de lluvia, para que no deje de hervir el agua.
3. Dejarlo a fuego fuerte, hasta que desaparezca el agua de la superficie.
4. Bajar el fuego a que quede muy lento, hasta que seque completamente, con el recipiente tapado.
5. Cambiarlo a una vaporera y dejarlo en ella al fuego, aflojándolo momentos después para que quede esponjado.

El uso de la vaporera es para cuando se necesite el arroz cocido

ligero y esponjado, como en el caso de budines. Cuando se quiera acompañar platillos como el Chop Suey, no importa que quede un poco apretado.

2. ARROZ JARDINERA A LA MEXICANA

INGREDIENTES:

Arroz	1	taza
Cebolla molida	3	cucharadas
Ajo picado	2	dientes
Tomate verde cocido	½	taza
Chícharos de cambray	1	taza
Zanahorias en rodajas delgadas	60	gramos
Chile poblano asado, desvenado y pelado	2	regulares
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Huevos cocidos rebanados	2	
Chile jalapeño en escabeche	1	
Agua (o caldo fuerte o de dieta)	2½	tazas
Pimienta negra molida	1	pizca
Aceite "Casa" para freír		abundante

Manipulación

1. Lavar el arroz, en agua caliente, y escurrirlo.
2. Freírlo en el aceite procurando no moverlo, hasta que al sacudirlo hacia arriba con una cuchara, suene como semilla seca, pero sin dejarlo que empiece a dorar.
3. Retirar la grasa usando una coladera y con el poco aceite que quede al arroz volverlo al fuego para freír, ligeramente, el ajo, cebolla y tomate licuados.
4. Agregar el agua (o caldo) bien caliente.
5. Revolver inmediatamente los chícharos, zanahorias, chile poblano, en rajas, chile jalapeño picado, consomé "Rosa Blanca" (si se usa agua y no caldo) y pimienta.
6. Dejar hervir a fuego fuerte con el recipiente tapado.

7. Cuando desaparezca el agua de la superficie, bajar el fuego y dejar cocer hasta que se consuma totalmente el agua.
8. Servir adornando con rodajas de huevo cocido.

Si se prefiere, puede suplirse el tomate verde por media taza de puré de tomate.

3. ARROZ A LA POBLANA

INGREDIENTES:

Arroz	1½	taza
Agua	4½	tazas
Chile poblano asado, pelado y desvenado	150	gramos
Elotes (dulces)	1	lata
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	25	gramos
Crema "Club"	¾	taza
Queso parmesano "Club" rallado	150	gramos
Mantequilla "Club"	25	gramos
Sal de cebolla y de ajo de c/cosa	1	cucharadita
Verde vegetal	8	gotas
Aceite "Casa"		abundante

Manipulación

1. Lavar el arroz en agua caliente y escurrirlo bien.
2. Freír el arroz en el aceite sin moverlo ni dejarlo dorar, hasta que suene como semilla seca al sacudir hacia arriba con una cuchara.
3. Licuar en parte del agua el chile poblano, agregando el color verde.
4. Reunir con el resto del agua y llevar al fuego junto con el elote dulce.
5. Sazonar con el consomé "Rosa Blanca" y sales.
6. Separar la grasa del arroz, a través de una coladera y agregar éste a la mezcla de agua con chiles licuados y elotes.

7. Dejar cocer a fuego fuerte hasta que desaparezca el agua de la superficie y bajar entonces el fuego para seguir cocinando, con recipiente tapado, hasta que se consuma totalmente el agua.
8. Engrasar con la mantequilla una budinera, poner una capa de arroz, una de crema y queso, repitiendo la operación.
9. Tapar la budinera y llevarla al horno a fuego muy ligero por espacio de quince minutos.

Esta fórmula como la mayor parte de las que aparecen de arroz, están calculadas para ocho abundantes platillos. Si se desea mayor o menor cantidad, deben calcularse proporcionalmente los materiales.

4. ARROZ POBLANO CON CERDO

INGREDIENTES:

Arroz	1½	taza
Agua	4¼	tazas
Puré de tomate	½	taza
Tocino "FUD" picado	50	gramos
Lomo de cerdo cortado en trozos muy chicos	200	gramos
Chiles poblanos asados, pelados, desvenados y en rajas	150	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Cebolla molida	3	cucharadas
Ajo molido	3	dientes
Queso parmesano "Club"	150	gramos
Crema "Club"	1	taza
Aceite "Casa"		abundante

Manipulación

1. Lavar el arroz en agua caliente y escurrirlo.
2. Freír el arroz (hasta que suene pero que no dore), moviendo lo menos que sea posible.

3. Simultáneamente, freír el tocino hasta que suelte una poca de grasa y en ella freír el cerdo en trocitos, dejando que doren y agregar entonces la cebolla, el ajo y el jitomate, vaciando esta fritura al agua que deberá estar ya al fuego, con el consomé "Rosa Blanca".
4. Vaciar también el arroz y las rajas de chile poblano y dejar cocer a fuego fuerte en budinera tapada, hasta que desaparezca el agua de la superficie.
5. Seguir cocinando a fuego suave hasta lograr que se agote totalmente el agua.
6. Pasar a una vaporera para conservarlo caliente al vapor hasta el momento de servirlo.
7. Al llevar a la mesa revolver el queso parmesano.
8. Servir con una cucharada de crema en el centro del plato.

5. ARROZ TAPATÍO

INGREDIENTES:

Arroz	1½	taza
Agua	4	tazas
Leche	1	taza
Elote tierno, desgranado y cocido	½	taza
Cebolla en cuartos (gajos)	60	gramos
Ajos enteros	4	dientes
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Chiles poblanos asados, pelados y desvenados	8	
Queso del país "Club"	400	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Aceite "Casa"		abundante

Manipulación

1. Lavar el arroz en agua caliente y escurrirlo.
2. Con la cebolla y el ajo, freír en el aceite el arroz hasta que suene, pero que no llegue a dorar.

3. Escurrirle totalmente el aceite, valiéndose de una coladera.
4. Agregar el agua con el consomé y con recipiente tapado cocer a fuego lento hasta que desaparezca el agua de la superficie.
5. Seguir cociendo a fuego lento hasta que se consuma totalmente el agua.
6. Mezclar la leche y los elotes y revolverlos al arroz.
7. Rellenar los chiles con porciones iguales del queso y repartirlos como relleno del arroz (ponerlos entre el arroz).
8. Distribuir la mantequilla en trocitos, sobre la superficie del arroz, tapar el recipiente y llevarlo al horno moderado hasta que termine la cocción del arroz.

Debe servirse por platillo un chile relleno, con la parte proporcional de arroz.

6. PAELLA VALENCIANA

INGREDIENTES:

Arroz	2 tazas
Agua	6 tazas
Pollo de leche muy tierno en raciones	1
Almejas blancas	150 gramos
Jaibas crudas	3
Camarones crudos	150 gramos
Jamón crudo "FUD" en pequeños dados	150 gramos
Chorizo "FUD" estilo español	1
Salchichas de Viena "FUD"	200 gramos
Zanahorias en rodajas delgadas	70 gramos
Alcachofas muy pequeñas	6
Azafrán español	½ gramo
Chícharos de cambray	1 taza
Cebolla molida	3 cucharadas
Ajo molido	3 dientes
Puré de tomate	¾ taza
Pimientos morrones	4

Pimientos verdes	4
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	30 gramos
Pimienta molida	¼ cucharadita
Aceite "Casa"	abundante

Manipulación

1. En una taza de agua cocer durante quince minutos las hebras de azafrán, colándolo al cabo de ese tiempo para incorporar el líquido al resto del agua.
2. En la totalidad del agua, sancochar las raciones de pollo, jamón crudo en cubos, zanahorias y alcachofas, hasta que empiecen a suavizar.
3. En dos cucharadas de aceite, freír primero la cebolla y el ajo y después el puré de tomate, vaciando la fritura al recipiente en que se están sancochando los ingredientes antes mencionados.
4. Simultáneamente, lavar el arroz en agua caliente, escurrirlo y freírlo en abundante aceite, a que acitrone pero que no llegue a dorar, escurriendo completamente el aceite, valiéndose de una coladera.
5. Vaciar los ingredientes que se pusieron a sancochar, a una cacerola extendida pero con bordo capaz para todo el contenido, llevar nuevamente al fuego y agregar el consomé de pollo y el arroz en forma de lluvia.
6. Inmediatamente después acomodar en el traste las almejas, los camarones pelados en crudo, el cuerpo principal o caparazón de las jaibas partidas en tres y las pinzas gruesas de las mismas ligeramente golpeadas para abrir la parte dura, el chorizo en rodajas delgadas, las salchichas rebanadas y los chícharos, sazonando con la pimienta.
7. Tapar la cacerola y dejar hervir a fuego violento hasta que desaparezca el líquido de la superficie.
8. Bajar el fuego hasta lograr que se consuma completamente el agua.
9. Asar los pimientos verdes, desvenarlos, pelarlos y partirlos en mitades.

10. Freír en dos cucharadas de aceite los pimientos rojos y verdes, partidos por mitad y adornar con ellos la superficie de la paella.

Hay que evitar que los granos de arroz queden depositados sobre las piezas de pollo, mariscos o verduras que salgan del líquido en que se hace el cocimiento; es decir, que todos los granos deben quedar dentro del líquido para evitar que resulten crudos.

7. ARROZ AMARILLO CON POLLO

INGREDIENTES:

Arroz	1½	taza
Agua	4	tazas
Pollo de leche en raciones	1	
Azafrán español	½	gramo
Cebolla molida	3	cucharadas
Ajo molido	3	dientes
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	25	gramos
Pimientos morrones	2	
Aceite "Casa"		abundante

Manipulación

1. En una taza de agua, hervir el azafrán durante diez minutos, pasando, al cabo de ese tiempo, por una coladera para incorporarla nuevamente al resto del agua.
2. En la misma agua sancochar el pollo hasta que empiece a suavizar, agregando entonces el consomé de pollo.
3. Lavar el arroz en agua caliente y escurrirlo.
4. Freírlo en abundante aceite, hasta que acitrone, pero sin dejar que empiece a dorar.
5. Escurrir el aceite valiéndose de coladera y en la poca grasa que quede al arroz, freír ligeramente el ajo y la cebolla. Las operaciones 3, 4 y 5, pueden hacerse simultáneamente a las primeras 1 y 2.
6. Vaciar el arroz al recipiente en que se sancochó el pollo, dejando hervir a fuego fuerte mientras desaparece el líquido de la superficie.
7. Terminar el cocimiento a fuego suave, hasta que seque completamente.
8. Servir adornando con tiras de pimiento.

Puede suplirse el pollo con camarones, almejas o mejillones, para hacer distintas variedades de arroz, pero en tal caso no es indispensable sancochar antes del cocimiento con el arroz.

8. ARROZ A LA MARINERA

INGREDIENTES:

Arroz	1½	tazas
Agua	4	tazas
Bacalao noruego sin espinas	150	gramos
Camarones secos pelados	150	gramos
Perejil picado	3	cucharadas
Cebolla molida	3	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Ajo molido	3	dientes
Pimiento verde picado	1	
Huevos cocidos	2	
Aceite "Casa"		abundante

Manipulación

1. Remojar desde el día anterior el bacalao y el camarón, cambiando dos aguas.
2. Deshebrar el bacalao toscamente.
3. Lavar el arroz en agua caliente y escurrirlo.

4. Freírlo en abundante aceite hasta que acitrone, pero sin dejar que empiece a dorar.
5. Escurrir el aceite del arroz usando una coladera.
6. En la poca grasa que le quede, freír ligeramente la cebolla y el ajo molido.
7. Agregar el agua, bacalao, camarones, pimientos verdes asados, desvenados y picados y consomé de pollo.
8. Dejar hervir a fuego fuerte hasta que desaparezca el líquido de la superficie.
9. Terminar el cocimiento a fuego lento.
10. Mantener caliente en vaporera.
11. Servir con rodajas de huevo cocido.

Si se desea, puede hacerse el arroz a la marinera con puré de tomate, en proporciones semejantes a fórmulas que llevan ese ingrediente.

9. CORONA DE ARROZ CON CALAMARES

INGREDIENTES:

Arroz cocido y vaporizado, según fórmula número 1 de esta sección	4	tazas
Calamares	500	gramos
Chile jalapeño en escabeche, picado	1	
Huevos	4	
Chícharos finos	½	taza
Crema "Club"	1	taza
Galletas de soda ralladas	50	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta negra molida	1	pizca
Aceite "Casa"	2	cucharadas
Harina	1	cucharada

Manipulación

1. Despojar los calamares de la espada, según técnica que se indica en sección de mariscos y separar las bolsitas de tinta.
2. Cocerlos en una taza de agua a fuego muy lento, con una cucharadita de consomé de pollo.
3. Cortarlos en trozos de un centímetro y reunirlos con el arroz cocido y frío, chile jalapeño, chícharos, yemas, resto de consomé de pollo y crema, incorporando bien todos los ingredientes.
4. Forrar un molde corona con papel aluminio y engrasarlo con una poca de mantequilla.
5. Batir las claras a punto de turrón y revolverlas a la mezcla anterior, sin batir para que no se bajen las claras, haciendo la operación con movimiento envolvente.
6. Vaciar en el molde corona, taparlo y hornear durante veinte minutos a 350°, en la parte media del horno.
7. Cuando esté la corona, punto más que tibia, sacarla y bañarla con la salsa que se prepara como sigue:

SALSA:

1. Freír en el aceite la harina, hasta que tome color ligeramente oscuro.
2. Agregar el caldillo en que se cocieron los calamares y las bolsitas de tinta de los mismos, sazonando con la pimienta y moviendo hasta que quede una salsa ligeramente espesa.

10. CORONA DE ARROZ CLUB
(CON SALSA DE CHAMPIÑONES)

INGREDIENTES:

Arroz cocido y vaporizado, según fórmula número 1 de esta sección	4	tazas
Salchichas "FUD" estilo Viena, rebanadas	200	gramos
Queso amarillo Vita "Club" picado	200	gramos

Pimientos morrones picados	2
Leche	1 taza
Champiñones	1 latita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20 gramos
Galletas de soda ralladas	50 gramos
Mantequilla "Club"	50 gramos
Huevos	4
Pimienta negra molida	1 pizca
Perejil picado	3 cucharadas
Aceite "Casa"	2 cucharadas
Harina "Fénix"	1 cucharada
Salsa "Cat-Sup"	3 cucharadas

Manipulación

1. Forrar un molde corona con papel aluminio y engrasarlo con una poca de mantequilla.
2. Revolver con el arroz bien frío, después de vaporizado, las salchichas cortadas en rodajas, el queso amarillo, pimientos, consomé de pollo, a excepción de una cucharadita que se reservará para la salsa, las galletas de soda ralladas y remojadas en la leche, las yemas de cuatro huevos, pimienta y perejil picado. Revolver muy bien.
3. Batir las claras a punto de turrón, agregando una pizca de cremor tártaro para afirmar el batido.
4. Revolverlas con movimiento envolvente a la mezcla del número 2.
5. Vaciar al molde corona, taparlo y hornear por veinte minutos a 350° en la parte media del horno.
6. Dejar enfriar hasta que quede un poco más que tibio, para sacar el molde, quitar el papel aluminio y servir con la siguiente salsa:

SALSA:

1. Freír en el aceite la harina, hasta que tome color ligeramente dorado.
2. Licuar los champiñones en su propio jugo y agregarlos junto con media taza de agua.

3. Agregar la salsa "Cat-Sup" y sazonar con el consomé de pollo reservado para la salsa.
4. Mover y dejar que se haga una salsa ligeramente espesa.

Puede servirse como platillo solo o también para acompañar picadillo, asados o aves al horno.

11. FIDEOS DE VIGILIA

INGREDIENTES:

Fideo mediano "Cora"	250 gramos
Aceite "Casa"	el necesario para freírlo
Mantequilla "Club"	50 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Caldo de frijol	3 tazas
Puré de frijol cocido	½ taza
Salsa inglesa	1 cucharada
Queso del país "Club" fresco	250 gramos
Orégano triturado	½ cucharadita
Chiles poblanos asados, desvenados, pelados y en rajas	4
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Crema "Club"	1 taza

Manipulación

1. Freír una a una las madejas de fideo en el aceite, sin dejar que doren demasiado.
2. Freír en dos cucharadas de aceite la harina, hasta que empiece a dorar y agregar el caldo y puré de frijol, consomé de pollo, salsa inglesa y orégano.
3. Acomodar en una budinera la mitad de las madejas de fideo, poniendo en la superficie de este tendido, la mitad del queso rebanado y la mitad de las rajas.

4. Vaciar la mitad de la salsa preparada, según el número dos, presionando ligeramente.
5. Repetir la operación con la otra mitad de fideo, rajas, queso y salsa, dejando que el fideo se remoje un poco y presionando suficientemente, para que quede totalmente cubierto de salsa.
6. Repartir la mantequilla en pequeños trocitos en la superficie.
7. Tapar la budinera y hornear por media hora a 350°, en la parte media del horno.
8. Servir bañado con la crema.

Es indispensable atender la indicación de sumergir bien las madejas, aun poniendo un poco más de caldo de frijol si es necesario, pues de lo contrario, el fideo que quede fuera del líquido se endurecerá.

12. FIDEOS SECOS CAMPECHANOS

INGREDIENTES:

Fideos gruesos "Cora"	250 gramos
Lomo de cerdo cocido en trozos pequeños	250 gramos
Achiote molido	2 cucharadas
Cebolla finamente picada	3 cucharadas
Ajo finamente picado	2 dientes
Chorizo estilo español "FUD" en rodajas	100 gramos
Puré de tomate	1 taza
Queso Edam "Club" (bola) rallado	100 gramos
Perejil picado	1 cucharada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1 cucharada
Aceite "Casa" para freír el fideo	el necesario
Caldo en que se coció el lomo	2 tazas

Manipulación

1. Freír las madejas de fideo una a una en el aceite.
2. Escurrirlo de grasa y colocar en un recipiente la mitad.

3. Distribuir en la superficie el chorizo, perejil y lomo de cerdo.
4. En un cuarto de taza de aceite, freír la cebolla y el ajo y cuando acitronen freír también el achiote, pero muy ligeramente, agregando inmediatamente el puré de tomate y el caldo de cerdo, sazonando con el consomé de pollo.
5. Servir la mitad de esa mezcla en el fideo, presionando un poco.
6. Distribuir el resto de fideo, presionar nuevamente y servir el resto del caldillo.
7. Cubrir la superficie con el queso rallado.
8. Hornear por treinta minutos a 350° en la parte media del horno, con el recipiente tapado.
9. Destapar el recipiente al cabo de ese tiempo y volver al horno por diez minutos más.

En la preparación de este platillo, como en la receta anterior, es importante cerciorarse de que todo el fideo quede ahogado en el líquido para que no resulte duro el que no alcance a cubrirse.

13. TALLARINES FRESCOS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250 gramos
Huevos	4
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1 cucharadita
Harina "Fénix"	25 gramos
Mantequilla "Club"	25 gramos
Agua helada	la necesaria

Manipulación

1. Cernir dos veces la harina separando 25 gramos y formar con ella un cerco.
2. Poner en el centro las yemas de los cuatro huevos, consomé de pollo y mantequilla.

3. Incorporar perfectamente los ingredientes anteriores con la harina, usando agua helada en cantidad necesaria para hacer una pasta suave y manejable.
4. Extender con palote en forma rectangular, a que quede lo más delgado que sea posible.
5. Espolvorear harina por ambos lados y doblar la pasta varias veces.
6. Con cuchillo filoso cortar rebanadas de esa pasta del ancho que se quieran los tallarines.
7. Desdoblar, hacer madejas y dejar orear en un lienzo hasta que sequen.

14. CANELONES FRESCOS

INGREDIENTES:

Los mismos de la fórmula número 13.

Manipulación

1. Puntos números 1 al 3 de la fórmula anterior (No. 13).
4. Extender en forma rectangular, hasta que la pasta quede de un quinto de centímetro aproximadamente.
5. Espolvorear con harina por ambos lados.
6. Con cuchillo filoso, cortar cuadros rectangulares de cinco por siete centímetros.
7. Dejar orear en un lienzo, sin permitir que lleguen a secar demasiado.

15. RAVIOLES FRESCOS

INGREDIENTES:

Los mismos de la fórmula número 13

Manipulación

1. Puntos del 1 al 3 de la fórmula número 13.
4. Extender la pasta a que quede delgada.
5. Cortar discos de cinco centímetros de diámetro, con molde liso o rizado.
6. Barnizar con huevo batido o cortado la mitad del disco.
7. Poner en el centro el relleno deseado, generalmente en pasta, en forma de una bolita del tamaño de una avellana.
8. Doblar y presionar la orilla con el cabo de una carretilla, o con las puntas de los dientes de un tenedor.
9. Enharinar los ravioles.
10. Dejar orear en un lienzo, sin dejar que sequen demasiado.

16. SUGERENCIAS PARA RELLENOS DE RAVIOLES

No. 1

INGREDIENTES:

Higaditos de pollo	6	
Pechuga de pollo cocida y molida	100	gramos
Papa cocida y prensada	50	gramos
Nuez moscada molida	1	pulgarada
Pimienta blanca	1	pizca
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	½	cucharadita

No. 2

INGREDIENTES:

Espinacas cocidas escurridas y molidas	60	gramos
Aguayón de becerrito (ternera chica) cocido y molido	100	gramos
Hígado de ternera molido	50	gramos

Pan remojado en leche	40	gramos
Pimienta molida	1	pizca
Nuez moscada molida	1	pulgarada

No. 3

INGREDIENTES:

Queso vita "Club" amarillo	100	gramos
Paté "FUD"	50	gramos
Zanahoria cocida y molida	50	gramos
Pimienta molida	1	pizca
Salvia molida	1	pizca

Manipulación

Para cada una de las fórmulas, amasar hasta obtener una pasta más bien dura que ligera.

17. TALLARINES FRESCOS MELBA

INGREDIENTES:

Tallarines elaborados según fórmula No. 13	250	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Puré de tomate	250	gramos
Jugo de zanahoria	½	taza
Espinacas finas cocidas y escurridas	200	gramos
Cebolla finamente picada	¼	de taza
Ajos finamente picados	3	dientes
Harina "Fénix"	1	cucharada
Queso chester "Club" rallado	100	gramos
Queso estilo parmesano "Club"	100	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Mostaza	1	cucharadita

Hojas de laurel	3	
Pimienta negra molida	½	cucharadita

Manipulación

1. En tres litros de agua, cuando esté hirviendo, poner a cocer los tallarines con las hojas de laurel y la sal necesaria, durante veinte minutos.
2. Refrescarlos en agua fría.
3. Engrasar un platón refractario, con parte de la mantequilla.
4. En el resto de la mantequilla, freír la cebolla y ajos hasta que acitronen y después la harina, sin dejarla dorar, agregando luego el jugo de zanahoria y el puré de tomate, sazonando con el consomé de pollo, la mostaza y la pimienta.
5. Revolver a los tallarines cocidos, la salsa anteriormente preparada y colocar la tercera parte de ellos en el platón engrasado.
6. En la superficie de este tendido poner la mitad de las espinacas y el queso parmesano.
7. Repetir la operación, terminando con la última tercera parte de los tallarines.
8. Cubrir la superficie con el queso.
9. Hornear a 300° por espacio de veinte minutos en la parte media del horno.

En este y otros casos en que hay que cocer la pasta, es conveniente, aunque no indispensable, poner dos cucharadas de aceite "Casa" al poner el agua a hervir. Esto ayuda a que la pasta de harina no se pegue.

18. TIMBAL DE TALLARINES CON POLLO

INGREDIENTES:

Tallarines "Cora"	250	gramos
Pechugas de pollo grandes	1	doble
Jitomate asado y picado	80	gramos

Cebolla picada	2	cucharadas
Queso "Club" tipo holandés	100	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Hojas de laurel	2	hojas
Crema "Club" agria	½	taza
Queso "Club" estilo parmesano	40	gramos
Huevos	3	
Mantequilla "Club"	50	gramos
Aceite "Casa"	2	cucharadas

Manipulación

1. Cocer la pechuga de pollo con una cucharadita de consomé, en poca agua, tratando de que ésta se consuma a la vez que esté cocido el pollo.
2. Cocer el tallarín en tres litros de agua, con la sal necesaria y las hojas de laurel, durante veinte minutos.
3. Refrescarlo en agua fría.
4. Engrasar un platón refractario con parte de la mantequilla.
5. Revolver el tallarín con la crema, yemas de los tres huevos, resto de consomé de pollo y queso parmesano.
6. Freír en aceite, la cebolla y el jitomate, agregando la pechuga muy bien picada.
7. Batir las claras a punto de turrón y revolverlas con movimiento envolvente a la mezcla de tallarines.
8. Colocar la mitad de esta mezcla en el platón engrasado.
9. Repartir en la superficie la fritura de pollo a que se refiere el número 6.
10. Tapar con la otra mitad de mezcla de tallarines.
11. Cubrir la superficie con el queso tipo holandés rallado.
12. Hornear a 300° durante veinte minutos con platón tapado y otros diez minutos a la misma temperatura con platón destapado.

Aunque es cosa bien conocida, no está por demás insistir en la necesidad que hay de que al cocer pasta de harina para sopas, debe hacerse calentando el agua hasta la ebullición, antes de poner la pasta.

19. CORONA DE TALLARINES VERDES

INGREDIENTES:

Tallarines verdes de espinaca "Cora"	250	gramos
Hígados de pollo cocidos y picados	4	
Pimientos morrones	2	
Huevos	3	
Salchicha "FUD" en rodajas	6	
Mantequilla "Club"	60	gramos
Crema agria "Club"	1	taza
Queso Fontina "Club" (tipo patagras)	100	gramos
Galletas de soda rallada	3	cucharadas
Huevos cocidos	2	
Hojas de laurel	2	
Pimienta blanca	1	pizca
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos

Manipulación

1. Forrar un molde corona con papel aluminio y engrasarlo.
2. En tres litros de agua hirviendo, poner a cocer los tallarines durante veinte minutos, con las hojas de laurel y sal necesaria.
3. Refrescarlos en abundante agua fría.
4. Revolverlos con las yemas de los tres huevos crudos, los huevos cocidos picados, higaditos de pollo, salchichas, pimientos morrones picados, queso rallado, la crema en que se remojarán las galletas de soda ralladas, pimienta, consomé de pollo y mantequilla derretida y fría.
5. Batir las claras a punto de turrón y revolverlas a la mezcla anterior, con movimiento envolvente.
6. Vaciar la mezcla al molde, tapar éste y hornear a 300° durante media hora y, 10 minutos más, con molde destapado.

Puede servirse bañado con crema batida o salsa blanca, como platillo solo o también para acompañar como adorno en asados, aves y otros platillos.

20. ESPAGUETI CON ALMENDRA

INGREDIENTES:

Espagueti "Cora"	250 gramos
Almendras peladas	75 gramos
Mantequilla "Club"	60 gramos
Queso Bitto gruyère "Club"	100 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Harina "Fénix"	2 cucharadas
Jamón cocido "FUD"	100 gramos
Crema "Club"	½ taza
Cebolla finamente picada	2 cucharadas
Ajo picado	2 dientes
Leche	1 taza
Laurel	2 hojas
Pimienta blanca molida	1 pizca

Manipulación

1. Cocer el espagueti durante veinte minutos, poniéndolo cuando el agua esté hirviendo, con las hojas de laurel y la sal necesaria.
2. Refrescarlo en agua fría y escurrirlo.
3. Engrasar con parte de la mantequilla, un platón refractario.
4. Moler la almendra en metate a que quede muy fina.
5. Desleír la almendra molida en la leche.
6. Freír en el resto de la mantequilla la harina hasta que tome color café claro, agregando luego la leche con almendra.
7. Sazonar con el consomé de pollo y la pimienta y mover hasta lograr una salsa espesa.
8. Retirar del fuego e incorporar la crema.
9. Rallar el queso y revolver la mitad de éste y el jamón picado con el espagueti.
10. Revolver también la salsa con crema y depositar todo en el platón engrasado.
11. Cubrir la superficie con el resto de queso.
12. Hornear veinte minutos a 300° con platón destapado.

Es también procedimiento muy conocido el de refrescar las pastas de harina con agua fría después de su cocimiento; esto tiene por objeto afirmar la consistencia de las pastas y es indispensable hacerlo, para evitar que queden pegajosas o propensas a deshacerse.

21. ESPAGUETI A LA POBLANA

INGREDIENTES:

Espagueti "Cora"	250 gramos
Chiles poblanos	4
Leche	1 taza
Mantequilla "Club"	80 gramos
Crema "Club"	1 taza
Queso Bacará "Club"	120 gramos
Carne de cerdo cocida y picada	150 gramos
Consome de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Laurel	2 hojas
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Cebolla picada	3 cucharadas
Ajo finamente picado	3 dientes
Harina "Fénix"	1 cucharada

Manipulación

1. Cocer el espagueti en tres litros de agua, poniéndolo cuando empiece ésta a hervir.
2. Engrasar un platón refractario con una pequeña parte de la mantequilla.
3. Asar y pelar, y también desvenar los chiles poblanos y licuarlos en la leche.
4. Freír en el resto de la mantequilla, la cebolla y el ajo y, cuando acitronen, freír ligeramente la harina, agregando la leche con el chile poblano.
5. Sazonar con la pimienta y el consomé de pollo, mover y dejar que se forme una salsa ligeramente espesa.

6. Reunir la mitad del queso desbaratado simplemente con la mano, a que queden gruesas migajas, la carne de cerdo, crema y salsa con el espagueti.
7. Acomodar la mezcla en el platón engrasado y cubrirlo con la otra mitad de queso.
8. Hornear por veinte minutos a 300° en la parte media del horno, con platón destapado.

22. TORTA DE ESPAGUETI CON SALMÓN

INGREDIENTES:

Espagueti "Cora"	250 gramos
Salmón "Vaquero"	1 lata
Leche hervida y fría	½ taza
Mantequilla "Club"	100 gramos
Queso tipo holandés "Club"	80 gramos
Crema agria "Club"	1 taza
Huevos	4
Pan Rallado	40 gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	10 gramos
Cremor tártaro	1 pizca
Hojas de laurel	2
Cebolla finamente picada	2 cucharadas
Pimienta negra molida	1 pizca

Manipulación

1. Cocer el espagueti en tres litros de agua, poniéndolo cuando ésta se encuentre hirviendo con las hojas de laurel y sal necesaria.
2. Refrescarlo en agua fría y escurrirlo.
3. Engrasar una budinera con parte de la mantequilla y espolvorear pan rallado.
4. Revolver al espagueti, el salmón sin piel ni huesos, sin que quede demasiado desmenuzado, leche, crema, consomé de pollo,

pimienta, la mitad del queso y la mitad del resto de mantequilla, cebolla y yemas.
5. Batir las claras a punto de turrón, agregando a medio batido del crémor tártaro y seguir batiendo hasta que la clara esté muy firme.
6. Revolver este batido a la mezcla indicada en el número cuatro, con movimiento envolvente.
7. Repartir en la superficie el resto de mantequilla en pequeños trocitos y el queso sobrante.
8. Hornear a 300° durante treinta minutos con budinera tapada y diez minutos más con budinera destapada.

Hay que insistir en la utilidad de usar el crémor tártaro en todo batido de claras de huevo, pues afirma la consistencia del mismo y el buen éxito en la preparación de los platillos que así lo necesiten.

23. TORTA DE ESPAGUETI TETRAZINI

INGREDIENTES:

Espagueti "Cora"	250 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Harina "Fénix"	2 cucharaditas
Consomé de Pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Leche hervida	1 taza
Crema "Club"	1 taza
Huevos	3
Pan rallado	40 gramos
Queso Edam "Club" (bola) rallado	125 gramos
Hojas de laurel	2
Jamón cocido "FUD" molido	100 gramos
Paté "FUD"	100 gramos
Pimienta negra molida	1 pizca

Para el adorno:

Huevos cocidos	3
Pepinillos en vinagre en rodajas	3

Manipulación

1. En tres litros de agua, cuando ésta inicie la ebullición, poner a cocer el espagueti, con las hojas de laurel y la sal necesaria.
2. Refrescarlo en agua fría y escurrirlo.
3. Engrasar una budinera de tamaño adecuado con parte de la mantequilla.
4. Freír la harina en la mitad de la mantequilla sobrante y antes de que empiece a dorar, agregar la leche, moviendo para evitar grumos.
5. Sazonar con el consomé de pollo y la pimienta.
6. Retirar del fuego e incorporar la crema, paté, mitad del queso, jamón molido y por último las yemas cuando la mezcla esté bien fría.
7. Revolver esta mezcla a los espaguetis.
8. Batir las claras a punto de turrón, afirmarlas con una pizca de crémor tártaro y ya duras, revolver a la mezcla de espagueti, con movimiento suave y envolvente.
9. Colocar dicha mezcla en la budinera, presionando ligeramente.
10. Repartir en la superficie el resto de mantequilla en pequeños trocitos y el queso sobrante.
11. Hornear a 300° durante treinta minutos con budinera tapada y diez minutos más con budinera destapada a la misma temperatura.
12. Adornar con huevo cocido en gajos y rodajas de pepinillos en vinagre.

El objeto de hornear primero con la budinera tapada, es permitir que cuaje la torta, sin que endurezca el espagueti y el de horneo posterior con budinera destapada, dar lugar a que gratine la superficie.

24. TIMBAL DE ESPAGUETI CON OSTIONES

INGREDIENTES:

Espagueti "Cora"	250 gramos
Mantequilla "Club"	75 gramos
Harina "Fénix"	3 cucharadas
Cebolla picada	3 cucharadas
Puré de tomate	1 taza
Azúcar	1 cucharada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Ostiones	1 lata
Queso fresco del país "Club"	100 gramos
Huevos	3
Pimienta blanca molida	½ cucharadita
Nuez moscada	1 pulgarada
Hojas de laurel	2
Queso "Club" estilo parmesano	50 gramos

Manipulación

1. En tres litros de agua, cuando ésta inicie la ebullición, poner a cocer el espagueti con las hojas de laurel y la sal necesaria.
2. Refrescarlo en agua fría abundante y escurrirlo.
3. Con la tercera parte de la mantequilla engrasar una budinera.
4. En el resto de la mantequilla freír la cebolla y cuando acitrone, la harina hasta que dore; agregar luego el jugo de los ostiones y el puré de tomate, moviendo para que no forme grumos.
5. Sazonar con el consomé de pollo, azúcar, pimienta y nuez moscada.
6. Retirar del fuego y dejar enfriar para agregar las yemas de los tres huevos, los ostiones y el queso fresco en pequeños trozos.
7. Revolver bien esta salsa al espagueti cocido.
8. Batir las claras a punto de turrón afirmando el batido con una pizca de crémor tártaro y revolverlas también al espagueti, con movimiento envolvente.

9. Espolvorear la superficie con el queso parmesano.
10. Hornear a 300° durante treinta minutos con budinera tapada y diez minutos más con budinera destapada.

Pueden suplirse los ostiones de lata con frescos, pero en tal caso deben cocerse en su jugo y un poco de agua, para emplearse según esta fórmula.

25. ESPIRALES DE ESPAGUETI

INGREDIENTES:

Espagueti "Cora"	125	gramos
Jamón "FUD" cocido y molido	100	gramos
Papa amarilla cocida y prensada	250	gramos
Huevos	2	
Mantequilla "Club"	75	gramos
Leche	1	taza
Queso estilo parmesano "Club" rallado	40	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	10	gramos
Galleta de soda rallada	3	cucharadas
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Pimienta blanca molida	1	pizca
Hojas de laurel	2	
Salsa Cat-Sup	8	cucharadas
Mayonesa	½	taza

Manipulación

1. En litro y medio de agua hirviendo, poner a cocer el espagueti con la sal necesaria y las hojas de laurel.
2. Refrescarlo en abundante agua fría y escurrirlo.
3. Engrasar ocho flaneras grandes con la tercera parte de la mantequilla y espolvorearlas con la galleta de soda rallada.
4. Batir un huevo y revolverlo con el queso y el espagueti cocido.

5. Colocar el espagueti ya compuesto en el fondo y paredes de las flaneras, dejando un hueco grande en el centro.
6. Amasar la papa cocida y prensada con el jamón, el otro huevo, resto de mantequilla, consomé de pollo, perejil, pimienta y leche ligeramente caliente.
7. Con esta pasta rellenar los huecos de los moldecitos.
8. Hornear a baño maría durante media hora.
9. Cuando estén los moldecitos tibios, sacarlos para servirse así, bañando con una cucharada de salsa Cat-Sup en las paredes y un poquito de mayonesa en la parte superior.

No deben sacarse los espirales de los moldecitos cuando estén aún calientes, porque se desintegran, pero si por dejarse enfriar demasiado no salen fácilmente, habrán de pasarse por agua caliente, tal como se hace con una gelatina.

26. MACARRONES CASEROS

INGREDIENTES:

Macarrón "Cora"	250	gramos
Queso fresco del país "Club"	125	gramos
Jitomate asado, pelado y picado	1	taza
Zanahorias rebanadas, delgadas y cocidas	1	taza
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Ajo finamente picado	3	dientes
Mantequilla "Club"	75	gramos
Hojas de laurel	2	
Crema agria "Club"	½	taza
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Mejorana, tomillo y pimienta negra, de cada cosa	1	pizca

Manipulación

1. En tres litros de agua cuando esté en ebullición, poner a cocer el macarrón, sin romperlo, con hojas de laurel y sal necesaria.
2. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos.
3. En la mitad de la mantequilla freír la cebolla y el ajo, y cuando acitrone, el jitomate picado, sazonando con el consomé de pollo y las especias.
4. Revolver lo anterior con los macarrones y rodajas de zanahoria.
5. Engrasar un platón refractario con una poca de la mantequilla restante.
6. Poner en él un tendido de mezcla de macarrones.
7. Sobre éste, acomodar la mitad del queso en rajas o delgadas rebanadas y la mitad de la crema.
8. Repetir la operación poniendo otro tendido de macarrón, y en la superficie la otra mitad de queso, crema y el resto de mantequilla en pequeños trocitos.
9. Hornear por 15 minutos a 300° en la parte media del horno.

En varias partes de este libro, recomendamos abreviar el momento de cocinar, preparando de antemano sus ingredientes pesados o medidos, tal como lo pida la fórmula. Si esto se practica, en poco tiempo se verá el buen resultado.

27. MACARRONES NORTEÑOS

INGREDIENTES:

Macarrón grueso "Cora"	250 gramos
Espinacas finas, cocidas con sal, escurridas y picadas	250 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Cebolla picada	3 cucharadas
Crema "Club" agria	½ taza
Chorizo "FUD"	150 gramos
Queso Bacará "Club"	150 gramos
Queso chester "Club" rallado	100 gramos

Harina "Fénix"	1 cucharada
Jitomate asado, pelado y picado	1 taza
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Ajo picado	3 dientes
Hojas de laurel	2
Comino y pimienta negra, de cada cosa	1 pizca

Manipulación

1. En tres litros de agua, cuando esté en ebullición, cocer el macarrón con la sal necesaria y las hojas de laurel.
2. Refrescarlos en agua fría y escurrirlos.
3. En la mitad de la mantequilla, freír a la vez el ajo, cebolla, chorizo en rodajas grandes agregando la harina y cuando empiece a dorar, el jitomate; sazonar con el consomé y las especias.
4. Con la mitad de la mantequilla sobrante, engrasar un platón refractario y poner en él la mitad del macarrón.
5. Cubrir con la totalidad de espinaca, el queso bacará rallado, la mitad de la crema, y la mitad de la salsa con chorizo.
6. Poner la otra mitad del macarrón y sobre éste la otra mitad de salsa con chorizo, crema restante y por último, el queso chester, repartiendo la mantequilla restante en trocitos sobre la superficie.
7. Hornear a 300° durante veinte minutos, en la parte alta del horno.

En esta y otras recetas, cuando se habla de la temperatura del horno, ésta deberá lograrse encendiendo anticipadamente, para que al iniciar el horneo, tenga ya la expresada temperatura.

28. MACARRONES A LA FLORENTINA

INGREDIENTES:

Macarrón grueso "Cora"	250 gramos
Hongos secos italianos (funghi secchi)	25 gramos

Champiñones	1	lata mediana
Leche	½	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Jamón magro, crudo, "FUD", rebanado finamente y picado	50	gramos
Anchoas en tiras	1	latita
Queso de bola Edam "Club"	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Pimienta blanca y salvia, de cada cosa	1	pizca.
Nuez moscada	1	pulgarada
Higaditos de pollo	8	

Manipulación

1. Remojar los hongos secos en dos tazas de agua por dos horas, picarlos y cocerlos en la misma agua con los higaditos de pollo, sazonando con la mitad del consomé.
3. En tres litros de agua, cuando ésta empiece a hervir, poner a cocer los macarrones con las hojas de laurel y la sal necesaria.
4. Refrescarlo en agua fría y escurrirlo.
5. Escurrir el caldillo en que se cocieron los higaditos y hongos y en él licuar los champiñones, con todo el jugo en que vienen y la latita de anchoas.
6. Freír la harina en la mitad de la mantequilla, agregar la mezcla licuada y sazonar con el resto del consomé y las especias.
7. Revolver al macarrón la leche, perejil, higaditos picados, jamón y hongos secos picados y cocidos.
8. Engrasar un platón refractario con parte de la mantequilla sobrante, y depositar en él la mitad del macarrón, bañándolo con la mitad de la salsa, muy bien distribuída.
9. Cubrir la superficie de esta capa de macarrón con la mitad del queso rallado.
10. Cubrir con la otra mitad de macarrón, bañando con el resto de la salsa, distribuir el resto de queso y la mantequilla sobrante en pequeños trocitos.
11. Hornear a 300° durante veinte minutos con horno precalentado.

Los hongos secos pueden conseguirse en las tiendas que venden artículos italianos.

29. MACARRONES CON ATÚN

INGREDIENTES:

Macarrones "Cora" gruesos	250	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Pimientos rojos asados y pelados	2	
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Jugo de zanahoria	1	taza
Cebolla picada	1	cucharada
Atún "Vaquero"	1	lata
Crema "Club"	½	taza
Ajo Picado	2	dientes
Leche	½	taza
Queso estilo parmesano "Club"	75	gramos
Hojas de laurel	2	
Nuez moscada	1	pulgarada
Harina "Fénix"	1	cucharada

Manipulación

1. En tres litros de agua, cuando esté hirviendo, poner a cocer el macarrón con la sal necesaria y hojas de laurel.
2. Refrescarlo en abundante agua fría y escurrirlo.
3. En el jugo de zanahoria licuar el pimiento rojo.
4. En la mitad de la mantequilla, freír la cebolla y el ajo y cuando acitronen, la harina, hasta que empiece a dorar.
5. Agregar entonces el jugo de zanahoria con pimiento licuado, moviendo para evitar grumos.
6. Sazonar con el consomé y nuez moscada.
7. Retirar del fuego e incorporar la leche y la crema.
8. Engrasar con parte de la mantequilla sobrante un platón refractario.

9. Revolver el macarrón cocido con el atún, sin desmenuzar éste demasiado, la mitad del queso y la salsa preparada según los números 4 y 7.
10. Depositar todo en el platón, cubriendo con el queso restante y pequeños trocitos de mantequilla bien repartidos.
11. Hornear a 300° durante veinte minutos.

Se hace notar la repetición de la manera de cocer y tratar las pastas. Esto tiene por objeto evitar al lector que tenga necesidad de consultar otras páginas del libro, dentro de lo posible.

30. MACARRONES GRATINADOS

(en platos individuales)

INGREDIENTES:

Macarrón grueso "Cora"	250	gramos
Mantequilla "Club"	1	taza
Queso chester "Club" rallado	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Jamón cocido "FUD" picado	100	gramos
Higaditos de pollo cocidos y picados	8	
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Huevos	2	
Hojas de laurel	2	
Salsa Inglesa	2	cucharadas
Pimientos morrones	3	

Manipulación

1. Cocer el macarrón durante veinte minutos poniéndolo cuando el agua esté hirviendo, con las hojas de laurel y sal necesaria.
2. Refrescarlo en abundante agua fría y escurrirlo.

3. Con la mitad de la mantequilla engrasar ocho platitos refractarios extendidos o cazuelitas de loza refractaria.
4. Revolver al macarrón los higaditos y jamón picados, yemas de huevo, consomé de pollo, crema y salsa inglesa.
5. Batir las claras a punto de turrón y revolverlas al macarrón con movimiento envolvente.
6. Repartir la mezcla en los ocho platitos.
7. Cubrir con el queso bien repartido y trocitos de mantequilla en la superficie.
8. Hornear con horno precalentado a 200° durante treinta minutos.
9. Servir en el mismo plato, adornando con una flor de pimiento morrón.

Es conveniente dejar el horneado de los platitos, momentos antes de llevarlos a la mesa, para que vayan bien calientes.

31. CORONA DE MACARRONES ESCANDINAVOS

INGREDIENTES:

Macarrón grueso "Cora"	250	gramos
Pimientos verdes	2	
Crema "Club"	1	taza
Huevos	3	
Leche	½	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Queso Edam "Club" de bola	100	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Corazones de alcachofa cocidos y picados	4	
Aceite "Casa"	2	cucharadas
Cebolla picada	2	cucharadas
Perejil picado	2	cucharadas
Jitomate asado, pelado y picado	1	taza
Filete de res	400	gramos
Paprika	1	cucharadita

Pimienta	1	pizca
Champiñones frescos cocidos	100	gramos
Hojas de laurel	2	
Salsa Inglesa	2	cucharadas

Manipulación

1. Poner a cocer los macarrones cuando el agua esté hirviendo, con la sal necesaria y el laurel.
2. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos.
3. Forrar de papel aluminio un molde corona, engrasarlo y espolvorear abundante pan rallado.
4. Revolver los macarrones con la leche, el resto de la mantequilla, fundida y fría, las yemas de los tres huevos, corazones de alcachofas, mitad de consomé y mitad de queso.
5. Batir las claras a punto de nieve incorporándolas a la mezcla anterior, sin batir.
6. Depositar la mezcla en el molde.
7. Hornear a 300° durante treinta minutos con horno precalentado. Mientras se hace el horneo, preparar lo siguiente:

1. Freír en el aceite la cebolla junto con el filete en pequeños trozos.
2. Agregar el jitomate y perejil picados, los champiñones partidos por la mitad y sazonar con la paprika y pimienta, el resto de consomé y la salsa inglesa.
3. Dejar hervir sólo diez minutos de tal manera que el filete quede sólo sancochado y no bien cocido.
4. Servir la carne en el centro de la corona. La salsa a su alrededor y adornar la superficie de la misma corona con el resto de queso rallado.

Habrá que dejar enfriar un poco la corona para sacarla del molde, para evitar que se desintegre. El uso del papel aluminio es muy útil, pues sale la corona con facilidad.

32. MACARRONES FRIOS MOSAICO

INGREDIENTES:

Macarrones gruesos "Cora"	250	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Huevos cocidos	3	
Pimientos morrones	4	
Pimientos verdes	3	
Jamón "FUD" cocido y picado	75	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Paté "FUD"	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Aceitunas picadas	50	gramos
Queso del país fresco "Club"	100	gramos
Pepinillos en vinagre	3	
Sal de cebolla, y sal de ajo, de c/cosa	½	cucharadita
Perejil picado	3	cucharadas
Grenetina neutra	10	gramos
Agua	½	litro
Huevos crudos	3	
Pan rallado	25	gramos

Manipulación

1. En tres litros de agua hirviendo, poner a cocer el macarrón por espacio de veinte minutos, con sal necesaria y el laurel.
2. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos.
3. Tomar un molde de corona, cortar dos tiras de cartón grueso del ancho correspondiente a la altura de las paredes interiores del molde y forrarlas de papel aluminio.
4. Colocar esas tiras en el molde, recortando si es necesario para que no queden encimadas las puntas.
5. Forrar también el fondo con papel aluminio.
6. Engrasar con la tercera parte de la mantequilla y espolvorear abundantemente pan rallado.
7. Rebanar el huevo cocido y apartar las ocho mejores rodajas,

así como ocho rodajas de pepinillos, diez y seis tiras bonitas de pimientos morrones y ocho rajas de pimiento verde.

8. Picar en trozos grandes el resto de huevo cocido, pimientos morrones, pimientos verdes asados, desvenados y pelados y el queso fresco en dados.
9. Revolver todo lo anterior al macarrón, junto con la mantequilla restante y el paté fundidos y fríos, las yemas de huevo crudo, perejil, las dos terceras partes del consomé de pollo y sales de cebolla, ajo y crema.
10. Batir las claras de huevo crudo a punto de nieve con el crémor tártaro.
11. Revolverlas también a la mezcla de macarrones.
12. Hornear a 300° durante media hora, con molde tapado.
13. Dejar enfriar perfectamente primero a temperatura ambiente y luego en el refrigerador.
14. Calentar un cuarto de litro de agua, agregando el consomé de pollo restante.
15. Retirar del fuego y agregar la gelatina neutra hasta que se disuelva, y luego el otro cuarto de litro de agua fría.
16. Sacar el macarrón y lavar bien el molde.
17. Cubrir el fondo del molde con poco menos de un centímetro de la gelatina o aspic preparado y dejar que empiece a cuajar.
18. Adornar entonces, procurando que quede bien repartido, con una rebanada de huevo cocido, circundando con una tira de pimiento morrón y dividir esto de la rodaja siguiente, con una rajita de pimiento verde y en la parte exterior, en la esquina del adorno, una rebanada de pepinillo.
19. Dejar que cuaje perfectamente y acomodar cuidadosamente la corona de macarrón, procurando que quede bien centrado para que el hueco que dejó el cartón quede entre el molde y el macarrón.
20. Rellenar ese hueco con el resto de gelatina o aspic, ligeramente caliente.
21. Llevar al refrigerador hasta que cuaje la gelatina y sacar sumergiendo en agua caliente por unos momentos, tal y como se hace con cualquiera gelatina.

Este platillo que parece muy complicado, lo es menos al practicarlo, sólo que es necesaria una explicación amplia, para proceder atinadamente. Es además, de muy bonita presentación para comidas de fiesta o cuando hay invitados.

33. RAVIOLES DE ANCHOA A LA CREMA

INGREDIENTES:

Ravioles preparados	64

(PARA EL RELLENO)

Anchoas en filetes	1 latita
Espinacas cocidas y escurridas	100 gramos
Queso Bitto gruyer "Club" rallado	25 gramos

(PARA LA SALSA Y ADORNO)

Mantequilla "Club"	150 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Leche	½ taza
Jugo de zanahoria	¾ de taza
Consomé "Rosa Blanca"	10 gramos
Crema "Club"	½ taza
Queso Bitto gruyer "Club" rallado	100 gramos
Pimienta blanca	1 pizca
Pimientos morrones	2
Anchoas enrolladas en alcaparra	1 latita

Manipulación

1. Preparar la pasta para los ravioles, según indicaciones de la fórmula número 15 de esta sección.
2. Hacer un puré con la espinaca y reunirla a los demás ingredientes del relleno, formando una pasta manejable.

3. Poner en el centro de cada disco una bolita del tamaño de una avellana y terminar los ravioles en la forma indicada.
4. Cocer los ravioles en dos litros de agua con dos hojas de laurel y la sal necesaria.
5. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos.
6. Engrasar ocho platitos refractarios extendidos (o cazuelitas refractarias) con parte de la mantequilla.
7. En el resto de la mantequilla freír la harina hasta que empiece a dorar y agregar el jugo de zanahoria, leche, consomé de pollo y pimienta.
8. Retirar del fuego e incorporar la crema.
9. Acomodar ocho ravioles en cada platito engrasado.
10. Distribuir la salsa en los ocho platitos.
11. Cubrir la superficie con el queso rallado.
12. Hornear a 300° en la parte media del horno, durante treinta minutos.
13. Adornar cada platito con una anchoa en el centro y formar una flor con tiritas de pimiento morrón.
14. Servir bien caliente en el mismo plato que se hornearon.

34. RAVIOLES SICILIANOS

INGREDIENTES:

Ravioles rellenos al gusto	64
Mantequilla "Club"	100 gramos
Tocino "FUD" rebanado y finamente picado	100 gramos
Espinacas cocidas escurridas y picadas	250 gramos
Leche	1 taza
Crema "Club"	½ taza
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Queso "Club" estilo parmesano, rallado	100 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Puré de tomate	1 taza
Cebolla finamente picada	2 cucharadas
Ajo finamente picado	4 dientes
Pimienta blanca	1 pizca
Jengibre	½ pulgarada
Hojas de laurel	2

Manipulación

1. Cocer los ravioles en dos litros de agua con las hojas de laurel y la sal necesaria, durante veinte minutos.
2. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos.
3. Engrasar un platón refractario con parte de la mantequilla.
4. Freír el tocino bien picado hasta que dore, al mismo tiempo que el ajo y la cebolla.
5. En la misma grasa del tocino freír la harina. Y antes de que ésta dore, agregar el puré de jitomate y la leche, sazonando con las especias y consomé de pollo.
6. Retirar del fuego y agregar la crema y la mitad del resto de la mantequilla.
7. Acomodar la mitad de los ravioles cocidos en el fondo del platón y distribuir en la superficie la espinaca cocida, escurrida y picada, bañando con la mitad de la salsa, y distribuir la mitad del queso.
8. Poner otro tendido de ravioles, bañar con el resto de la salsa y cubrir con el queso que sobra.
9. Distribuir el resto de mantequilla en pequeños trocitos, sobre la superficie de la segunda capa de ravioles.
10. Hornear durante veinte minutos a 300° durante media hora.

En lugares donde se encuentran tiendas italianas o fábricas de ravioles, pueden comprarse hechos si se desea evitar trabajo, por más que es recomendable usar los que se hacen en casa.

35. RAVIOLES MAISON DORÉE

INGREDIENTES:

Ravioles rellenos al gusto	64
Mantequilla "Club"	100 gramos

Crema "Club"	1 taza
Paté "FUD"	100 gramos
Leche	½ taza
Cebolla picada	3 cucharadas
Perejil picado	2 cucharadas
Ajo finamente picado	3 dientes
Pimientos morrones	4
Harina "Fénix"	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Pimienta blanca	1 pizca
Hojas de laurel	2
Pimiento verde asado, pelado, desvenado y en rajas	1

Manipulación

1. Freír en la mitad de la mantequilla la cebolla y el ajo hasta acitronar.
2. Freír la harina y antes que empiece a dorar, agregar la leche, en la que se habrán licuado los pimientos morrones.
3. Retirar del fuego y agregar la crema, el paté, consomé de pollo y especias, batiendo hasta que todo quede bien incorporado.
4. Engrasar un platón refractario rectangular, con la mitad de la mantequilla restante.
5. Acomodar la mitad de los ravioles cocidos, bañarlos con la mitad de la salsa y cubrir con el perejil y la mitad del queso.
6. Repetir la operación con la otra mitad de ravioles, bañar con la salsa restante y espolvorear el queso que sobra.
7. Repartir la mantequilla restante en pequeños trocitos y hornear a 300° durante veinte minutos, con horno precalentado.
8. Adornar con el pimiento verde en rajas.

36. RAVIOLES EN CREMA DE POLLO

INGREDIENTES:

Ravioles rellenos de pollo	64
Pechuga grande de pollo tierno y gordo	1

Higaditos de pollo	4
Leche	1 taza
Crema "Club"	½ taza
Cebolla picada	2 cucharadas
Ajo picado	2 dientes
Perejil picado	2 cucharadas
Queso "Club" Edam de bola rallado	100 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15 gramos
Tomillo y mejorana, de cada cosa	1 pizca
Pimienta blanca	1 pizca
Hojas de laurel	2
Apio picado	1 caña

Manipulación

1. Cocer en dos litros de agua los ravioles, con las hojas de laurel y sal necesaria por espacio de veinte minutos.
2. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos.
3. Engrasar con la tercera parte de la mantequilla un platón refractario rectangular.
4. Cocer la pechuga e higaditos de pollo en poca agua, con la tercera parte de consomé de pollo.
5. En una taza del caldo en que se coció el pollo, licuar los higaditos y pechuga de pollo, junto con las especias, el resto de consomé y apio.
6. Freír en el resto de mantequilla, el ajo y la cebolla y cuando acitronen, la harina hasta antes de que empiece a dorar, agregando la leche y la mezcla licuada según indicaciones del número cinco y el perejil picado.
7. Retirar del fuego y agregar la crema.
8. Acomodar un tendido de ravioles, bañar con la mitad de salsa y cubrir con la mitad de queso.
9. Repetir la operación y hornear a 300° durante media hora, con horno precalentado.

Tanto los higaditos como la pechuga de pollo, deben quedar muy bien cocidos, para que no presenten dificultad a la operación en la licuadora.

37. CANELONI SOLFERINO

INGREDIENTES:

Canelones frescos extendidos	48	
Coliflores cocidas	400	gramos
Jamón "FUD" cocido y molido	200	gramos
Mantequilla "Club"	150	gramos
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Ajo finamente picado	3	dientes
Betabel	80	gramos
Queso Bitto gruyer "Club"	150	gramos
Jugo de Zanahoria	1	taza
Crema "Club"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Azúcar	1	cucharada
Harina "Fénix"	1	cucharada
Pimienta negra molida	¼	cucharadita

Manipulación

1. Cocer el betabel en una taza de agua, con el azúcar, dejando reducir el líquido a la mitad de su volumen.
2. Cocer las coliflores en poca agua con la sal necesaria y dejarla enfriar.
3. Cocer los canelones poniéndolos uno a uno, cuando el agua esté en ebullición y con la sal necesaria.
4. Refrescarlos en abundante agua fría y escurrirlos, cuando se vayan a rellenar.
5. Separar los tallos, de las florecillas de coliflor.
6. Formar un puré con las florecillas de coliflor, jamón y 50 gramos de mantequilla.
7. Refrigerar este puré para hacer fácil su manejo al rellenar.
8. Mientras tanto licuar en el jugo de zanahoria y el agua en que se coció el betabel, éste y los tallos de coliflor.
9. Engrasar con la tercera parte de la mantequilla restante un platón refractario rectangular.
10. Freír en la mantequilla restante el ajo, la cebolla y cuando aci-

tronen, la harina, agregando el puré de coliflor y el betabel, sazonando con el consomé de pollo y la pimienta.
11. Retirar del fuego y agregar la crema.
12. Cuando la pasta para relleno esté bien refrigerada, rellenar uno a uno los canelones, acomodando un tendido en el platón engrasado.
13. Bañar con la mitad de la salsa (Nos. 10 y 11) y la mitad del queso rallado.
14. Proceder en igual forma con la otra mitad de canelones, salsa y queso, de tal manera que éste quede cubriendo la superficie.
15. Hornear por media hora a 300° en la parte media del horno precalentado.

Es indispensable la refrigeración de la pasta de relleno, porque de otra manera resulta muy difícil la operación. Si se prefieren los canelones dorados, habrá que poner sólo una capa, aun cuando haya necesidad de ocupar más de un platón refractario.

Los rellenos recomendados para los ravioles en esta misma sección, pueden aprovecharse para los canelones.

38. CNOCHI A LA PIAMONTESA

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Papa amarilla cocida, prensada y fría	500	gramos
Harina "Fénix"	200	gramos
Huevos	2	
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Harina para espolvorear	la necesaria	
Leche	la necesaria	

(PARA LA SALSA)

Mantequilla "Club"	50	gramos
Aceite "Casa"	½	taza

Ajos en rodajas delgadas	5	dientes
Jitomate rojo y maduro, pero no flojo	1	kilo
Queso "Club" estilo permesano, rallado	150	gramos
Mejorana, tomillo y pimienta, de cada cosa	¼	de cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Azúcar	2	cucharadas

Manipulación

1. Incorporar los huevos a la papa prensada y poco a poco la harina, usando leche en cuanto sea necesaria, para formar una pasta manejable.
2. Con esta pasta, hacer rollos de aproximadamente dos centímetros de diámetro, sobre mesa enharinada.
3. Cortar con tijeras trozos que tomarán forma de cuadritos, dejándolos caer sobre la mesa enharinada.
4. En agua hirviendo, con sal, dejar caer los cuadritos uno a uno hasta que floten, lo que indicará su cocimiento.
5. Pelar los jitomates, despojarlos de la semilla y picar finamente la pulpa.
6. Freír en el aceite las rodajas de ajo hasta que doren.
7. Agregar el jitomate, dejando hervir hasta que se forme una salsa espesa.
8. Sazonar con las especias, el consomé de pollo y el azúcar.
9. Engrasar un platón refractario con parte de la mantequilla.
10. Al tiempo que vayan cociéndose los cuadritos de pasta, sacarlos, refrescarlos, escurrirlos y ponerlos en el platón engrasado.
11. Cuando han terminado de cocerse los cuadros de pasta, bañarlos con la salsa.
12. Cubrirlos con el queso y el resto de mantequilla en trocitos, repartidos en la superficie.
13. Hornear por veinte minutos a 350°.

Es indispensable cocer los cuadros de pasta poco a poco, y sobre todo ponerlos al cocimiento uno a uno, porque de otra manera se pegan.

39. SOPA MEXICANA DE QUESADILLITAS

INGREDIENTES:

Masa de nixtamal para tortillas	200	gramos
Harina "Fénix"	100	gramos
Manteca de cerdo	1	cucharada
Huevo	1	
Polvos de hornear	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Chile jalapeño en escabeche	1	
Queso fresco del país "Club"	150	gramos
Aceite "Casa"	abundante para freír	

(PARA LA SALSA)

Aceite "Casa"	3	cucharadas
Chiles poblanos asados, pelados, desvenados y en rajas	4	
Jitomates rojos y maduros	400	gramos
Cebolla finamente picada	¼	de taza
Crema "Club"	1	taza
Queso super "Club" rallado	100	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Pimienta, tomillo y mejorana	1	pizca

Manipulación

1. Agregando el agua que sea necesaria, incorporar la masa de nixtamal para tortillas, con la harina, la cucharada de manteca, la yema de huevo, polvos de hornear y diez gramos de consomé de pollo.
2. Extender con palote lo más delgado que sea posible.
3. Recortar con molde, discos de cinco centímetros de diámetro.
4. Moler el queso fresco con el chile jalapeño, hacer bolitas del tamaño de una avellana y poner en el centro de cada disco una bolita.

5. Barnizar la mitad del disco con clara de huevo, doblar y presionar con la punta de un tenedor, para formar quesadillitas.
6. Freír en aceite bien caliente las quesadillitas a que queden de un bonito dorado.
7. Para preparar la salsa, freír en las tres cucharadas de aceite, la cebolla, rajas de poblano y jitomate, sazonando con el consomé de pollo (diez gramos) y las especias de hornear.
8. Retirar del fuego y agregar la crema.
9. Engrasar con la tercera parte de la mantequilla un platón o bandeja refractaria de barro.
10. Acomodar la mitad de quesadillitas en un tendido y bañar con la mitad de la salsa, cubriendo con la mitad del queso.
11. Repetir la operación con la otra mitad, de tal manera que quede cubierta con el queso.
12. Repartir la mantequilla sobrante en trocitos sobre la superficie y hornear a 300° por veinte minutos, con horno precalentado.

Para evitar exceso de grasa, es conveniente, al terminar de freír las quesadillitas, recibirlas en un papel poroso de estraza, dejándolas en él unos minutos.

40. SOPA DE TORTILLA CON SESOS

INGREDIENTES:

Tortillas delgadas, rebanadas y asoleadas	500 gramos
Cabeza de sesos	1
Queso super "Club" rallado	100 gramos
Jitomate rojo y maduro	300 gramos
Cebolla finamente picada	4 cucharadas
Ajo picado	4 dientes
Aceite "Casa" (para freír la tortilla)	abundante
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Aceite "Casa" para la salsa	3 cucharadas
Comino	1 pulgarada

Epazote	1 ramita
Chiles poblanos asados, desvenados, pelados y en rajas	3

Manipulación

1. Remojar la cabeza de sesos cambiando varias aguas y enjuagando, para quitar la totalidad de sangre.
2. Cocerla en agua con sal, refrescar y despojar de la pielecilla que la cubre.
3. Freír la tortilla rebanada, en abundante aceite, hasta que dore ligeramente y al sacarla, depositar en una hoja de papel poroso (estraza).
4. En tres cucharadas de aceite freír el ajo y la cebolla hasta acitronar.
5. En una taza de agua, licuar el jitomate con los sesos, consomé de pollo y comino.
6. Agregar esta mezcla a la fritura de ajo y cebolla.
7. Acomodar la tortilla frita con la mitad del queso y las rajas revueltas, en una budinera y bañarla con la salsa.
8. Llevar al fuego lento y cuando empiece a hervir, poner la rama de epazote en el centro, presionando la tortilla para que quede totalmente sumergida en la salsa.
9. Cuando la tortilla esté suave, retirar del fuego, sacar la rama de epazote y cubrir con la otra mitad del queso.
10. Llevarla al asador del horno por un instante a que gratine.

La operación de gratinar en el asador de estufa de gas es sumamente delicada, ya que el fuego directo es muy fuerte, por lo que es necesario no dejar pasar ni un minuto en vigilar el punto deseado.

HUEVOS

1. HUEVOS TIBIOS Y MELCOCHADOS

Para no dejar incompleta esta sección, se hacen algunas indicaciones acerca de cosa tan común como son los huevos tibios y melcochados:

1. Es de gran importancia que para el caso se elijan huevos muy frescos.
2. La manera más común de tibiar los huevos (pasados por agua) es sumergirlos en agua en ebullición, dejándolos por dos y medio a tres minutos si se desean tiernos, o cuatro y medio minutos si se prefieren con la clara más cuajada.
3. A los huevos melcochados se les debe dejar hervir cuando menos siete minutos.

2. HUEVOS TIBIOS O MELCOCHADOS CON SABOR

Para que los huevos, al tibiarlos o melcocharlos, resulten con determinado sabor, deberán dejarse en un recipiente bien tapado, en contacto con comestibles aromáticos. Al través del poroso cascarón del huevo penetrará ligeramente el sabor de los materiales que estuvieron en contacto con los huevos.

Algunas sugerencias de los sabores que pueden comunicarse a los huevos:

Chiles poblanos
Chiles serranos
Chiles jalapeños
Tomillo o mejorana
Pimientos dulces
Epazote
Limones verdes
Especias

No deberá usarse para este procedimiento ningún material que contenga vinagre ni grasa. Por supuesto que el sabor comunicado a los huevos en la forma ya señalada, es muy sutil, sin que se pretenda darles un definido sabor, pues sólo se logra un aroma y gusto semejante al producto con el que estuvieron en contacto.

3. HUEVOS MITLA

INGREDIENTES:

Huevos	8
Cebolla molida	2 cucharadas
Ajos molidos	2 dientes
Puré de tomate	½ taza
Epazote	2 ramitas
Puré de frijol negro (no muy espeso ni muy flúido)	1 taza
Sal de apio	½ cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	10 gramos
Chiles poblanos asados, pelados, desvenados y en rajas	3
Queso fresco del país "Club"	100 gramos
Queso super "Club" rallado	60 gramos
Cebollas de cambray en rodajitas	6

Mole poblano en pasta ("Molon" fabricado por "ACADEMIA HOGAR")	100 gramos
Aceite "Casa"	¼ taza

Manipulación

1. Freír en el aceite el ajo y la cebolla, agregando un minuto después el puré de tomate, el de frijol y el epazote, dejando hervir dos minutos más, para retirar el epazote.
2. Sazonar con la sal de apio y el consomé.
3. Distribuir la mitad de la mezcla en ocho platitos refractarios individuales, a cubrir el fondo de los mismos.
4. Reventar un huevo en cada platito y bañar con la otra mitad de la salsa.
5. Hornear a 300° con horno precalentado por espacio de diez minutos.
6. Adornar con las rajas de poblano, tiras delgadas de queso fresco, queso rallado espolvoreado y con una dulla delgada y risada, hacer una corona de la pasta de mole previamente calentada. Por último, distribuir los anillitos de cebollita de cambray.

Conviene tener la salsa hecha y los demás ingredientes listos para usarse, a efecto de hacer toda la preparación momentos antes de llevarse a la mesa, pues deben servirse recién hechos y bien calientes. El "Molon" es un mole poblano de muy buena calidad, fabricado por ACADEMIA HOGAR.

4. HUEVOS AL PLATO VIENESA

INGREDIENTES:

Huevos frescos	16
Salchichas de Viena "FUD"	1 lata
Mantequilla "Club"	100 gramos
Salsa Cat-Sup	1 taza

Pimienta blanca	½	cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharada

Manipulación

1. Distribuir en ocho platitos refractarios individuales, la mitad de la mantequilla bien caliente, precalentando también los platos refractarios.
2. Reventar en cada plato dos huevos, divididos entre sí por una salchicha partida por mitad a lo largo.
3. Dos minutos después de depositar los huevos en el plato, rociar la otra mitad de mantequilla fundida sobre la superficie y llevarlos al horno precalentado a 400° durante tres minutos, tiempo suficiente para que cuaje la parte superior, quedando tierna la yema y la clara que queda enmedio.
4. Retirar del horno y adornar la orilla con salsa "Cat-Sup".
5. Espolvorear el consomé de pollo, hasta el momento de servirlos, como si se estuviera sirviendo sal.

Estos huevos también deben prepararse hasta el momento de servirse.

5. HUEVOS AL JUGO

INGREDIENTES:

Huevos	16	
Carne de pescuezo de res	500	gramos
Jugo Maggi	1	cucharada
Pimienta blanca	½	cucharadita
Salsa inglesa	2	cucharadas
Agua	1	taza
Harina "Fénix"	1	cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharada
Limón	½	
Mantequilla "Club"	75	gramos

Manipulación

1. Poner la carne de pescuezo de res picada gruesa en la taza de agua a baño maría durante quince minutos.
2. Exprimirlo en una prensa para jugo de carne o si no se dispone de ella en una prensa para papas muy fuerte, tratando de extraer todo el jugo.
3. Engrasar con la mitad de mantequilla ocho platitos refractarios individuales.
4. Disolver el consomé, el jugo y la salsa inglesa en el jugo de carne y servir la mitad bien caliente, distribuído entre los ocho platitos que deberán estar precalentados.
5. Servir en cada platito dos huevos, repartiendo la pimienta sobre las yemas.
6. Hornear con horno precalentado a 400° y en la parte alta, durante tres minutos.
7. Mientras tanto, freír la harina en la mantequilla restante, agregando la otra mitad de jugo de carne y moviendo para evitar grumos.
8. Retirar del horno y servir en la superficie el jugo cocinado en la forma indicada en el número anterior.
9. Servir gotas de jugo de limón al gusto sobre las yemas.

Estos huevos deben quedar también muy tiernos, aunque si el gusto es lograrlos más cuajados, será cuestión de darles mayor tiempo de cocimiento en el horno.

6. HUEVOS AL PLATO GRATINADOS

INGREDIENTES:

Huevos frescos	16	
Mantequilla "Club"	80	gramos
Crema "Club"	½	taza
Queso chester "Club" rallado	150	gramos
Pimienta blanca	½	cucharadita

Pimiento rojo o morrón	1
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Calentar muy bien la mantequilla y distribuirla en los ocho platitos también precalentados.
2. Servir en cada plato dos huevos, sin que lleguen a reventarse las yemas.
3. Licuar en la crema el pimiento con el consomé.
4. Distribuir esta mezcla en los ocho platitos.
5. Sazonar con la pimienta, repartiéndola sobre las yemas.
6. Cubrir con el queso.
7. Llevar los platitos en una charola al asador de la estufa y dejarlos gratinar con mucha precaución, revisando con frecuencia el gratinado.

En asador cuajará rápidamente la parte superior de los huevos, pero si no se desean muy tiernos, pueden llevarse al horno por algún tiempo más. De ninguna manera, nuevamente en el asador.

7. TORTILLA DE ATUN

INGREDIENTES:

Huevos	8
Perejil picado	3 cucharadas
Crema "Club"	½ taza
Mantequilla "Club"	150 gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	10 gramos
Atún "Vaquero"	1 lata
Cebolla finamente picada	2 cucharadas
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Jitomate maduro y rojo, picado	100 gramos

Manipulación

1. En la mitad de la mantequilla freír la cebolla hasta acitronar, agregar el jitomate y cuando espece, el atún.
2. Hacer dos revolturas con la mitad de los ingredientes restantes, a excepción de la mantequilla, ya que se harán dos tortillas, procediendo en dos recipientes a depositar cuatro huevos en cada uno.
3. Agregar la crema, consomé de pollo, perejil y pimienta.
4. Batir ligeramente, para no desintegrar los huevos completamente.
5. Con la mitad de la mantequilla restante engrasar una sartén de tamaño adecuado y llevarla al fuego.
6. Cuando esté bien caliente vaciar el contenido de uno de los recipientes, moviendo la sartén para que se cubra todo el fondo.
7. Despegar las orillas con el filo de una palita metálica y dejar dorar ligeramente la tortilla, pero no demasiado, de tal manera que pudiera endurecer.
8. Dar un golpe con la mano derecha a la sartén que deberá estar sujeta con la izquierda, para mover la tortilla hacia el mango.
9. Vaciar así a un platón ovalado, rellenando con la mitad de la preparación de atún y doblar en forma de quesadilla.
10. Repetir la operación y colocar la tortilla terminada y rellena, en el mismo platón, acomodando de manera que queden diagonalmente presentadas.

Siguiendo dentro de lo posible las fórmulas calculadas para ocho personas, se hace la indicación de preparar dos tortillas, pero disponiéndose en una sartén bastante grande, podrá hacerse en una sola vez.

8. TORTILLA DE HIGADITOS

(Se hace en dos partes, como la fórmula anterior)

Huevos	8
Higaditos de pollo, cocidos	8

Hígado de ternera cocido	150	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Crema "Club"	¼	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Perejil picado	2	cucharadas
Jugo Maggi	1	cucharada
Salsa inglesa	2	cucharadas
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	15	gramos
Puré de tomate	¼	taza
Azúcar quemada	1	cucharada
Caldo en que se cocieron los hígados	1	taza
Cebolla picada	2	cucharadas
Pimienta negra molida	½	cucharadita

Manipulación

El Relleno:

1. Picar los hígados de pollo y ternera, ni finos ni muy gruesos.
2. Freír en la mitad de la mantequilla la cebolla hasta que acitrone y luego la harina hasta que dore, y por último el puré de tomate.
3. Agregar el caldo en que se cocieron los hígados, con la mitad del consomé, jugo Maggi, azúcar quemada, salsa inglesa, higaditos picados y pimienta, dejando hervir sin dejar de mover, hasta que espese.

La Tortilla:

1. Batir en dos recipientes con la mitad de cada ingrediente, los huevos, crema, perejil y resto de consomé de pollo.
2. Usando una cacerola grande, calentar en ella 25 gramos de mantequilla (la mitad de la que quedó).
3. Derramar en ella el contenido de un recipiente, removiendo la cacerola para que se extienda uniformemente la mezcla.
4. Al empezar a cuajar, pasar el filo de una palita metálica en las orillas de la tortilla, para despegar.

5. Sosteniendo el mango de la sartén con la mano izquierda, dar un golpe en el mango con la mano derecha, que hará remover la tortilla y vaciar en un platón ovalado.
6. Separar dos cucharadas bien colmadas del relleno y la mitad de lo restante se utilizará para rellenar la tortilla; doblar y acomodar en el platón en forma diagonal.
7. Hacer una cortada con cuchillo a la superficie de la tortilla y depositar en la abertura una cucharada del relleno que se reservó.
8. Repetir la operación con el contenido del otro recipiente de mezcla de huevo.

En esta tortilla, como en todas las preparaciones de huevos de que se habla en las fórmulas de esta sección, deben tenerse todos los ingredientes arreglados y a la mano para hacerse en el momento de llevarlos a la mesa para servirse bien caliente. Por ejemplo: en la presente fórmula, se podrá tener el relleno listo y caliente y los huevos revueltos con los ingredientes que corresponden, para hacer la tortilla en el momento de servirla.

9. HUEVOS DORMIDOS MARINERA

Ingredientes:

Huevos	8	
Rebanadas de pan de caja	8	
Filetes de anchoa	1	latita
Crema "Club"	¼	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Pimientos morrones	2	
Puré de tomate	¼	taza
Cebolla molida	1	cucharada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Pimienta blanca molida	1	pizca
Harina "Fénix"	1	cucharadita
Camarones cocidos	16	
Queso parmesano rallado "Club"	30	gramos

Manipulación

1. Con las tres cuartas partes de mantequilla untar las rebanadas de pan a las que se habrá quitado la corteza.
2. Hornearlas por unos instantes sin que lleguen a dorar demasiado.
3. Cocer los huevos sumergiéndolos en agua hirviendo, tomando tiempo de diez minutos.
4. Sumergirlos en abundante agua fría durante otros diez minutos.
5. Con uno de esos huevos, antes de quitar el cascarón, presionar sobre cada rebanada de pan, para señalar un hueco.
6. Pelar los huevos, partirlos por mitad a lo largo y despojarlos de las yemas, acomodando cada mitad de clara en el hueco que se hizo al pan.
7. Mezclar las yemas con la anchoa tamizada y la crema, a formar una pasta.
8. Rellenar con esa pasta los huecos de las claras de huevo, de manera que el relleno quede al nivel de la clara.
9. Freír en el resto de la mantequilla la harina, la cebolla, el puré de tomate y los pimientos morrones previamente licuados, sin agua.
10. Sazonar con el consomé y la pimienta.
11. Agregar la pasta de relleno que deberá sobrar.
12. Bañar con esa salsa, que deberá quedar espesa, los huevos. A excepción de la punta de clara más angosta y el pan que quede descubierto.
13. Cortar los camarones por mitad a lo largo y poner una mitad en cada lado de la rebanada de pan.
14. Espolvorear con queso parmesano.

Siempre que se trate de cocer huevos para rellenar, y en general para todos los usos, hay que iniciar el procedimiento con el agua en ebullición, con objeto de que al coagularse la clara rápidamente, no se corra la yema a alguno de los extremos. No deberán dejarse más de nueve minutos si son chicos y diez si son grandes, pues así se evita que resulten de mal olor y mal sabor y que la yema se ponga negra.

10. HUEVOS DUQUESA

INGREDIENTES:

Huevos	8	
Chícharos finos cocidos	150	gramos
Jamón endiablado	200	gramos
Queso Edam "Club" rallado	70	gramos
Crema "Club"	1	taza
Mantequilla "Club"	80	gramos
Pimientos morrones	1	
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche hervida	½	taza
Pimienta blanca molida	½	cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharada

Manipulación

1. Engrasar con la mitad de la mantequilla ocho flaneras de cristal refractario.
2. Mezclar con la crema la pimienta y el consomé, repartiendo la mitad de la cantidad total en las ocho flaneras, equitativamente.
3. Quebrar un huevo en cada molde.
4. Revolver el jamón endiablado con los chícharos y la otra mitad de mezcla de crema y repartir en los ocho moldes, sobre los huevos.
5. Freír en el resto de mantequilla la harina y antes que dore, agregar la leche y media cucharadita de consomé, dejando al fuego hasta que espese, moviendo para evitar grumos.
6. Distribuir esta salsa para cubrir ligeramente la pasta de chícharos y jamón.
7. Espolvorear la superficie con el queso.
8. Hornear a baño María durante 20 minutos con horno precalentado a 300°.
9. Adornar con una florecita o cruz de tiritas delgadas de pimientos morrones.

El baño María para el horno se forma sencillamente en una charola con agua, pero ésta debe ir caliente al momento de poner los moldecitos y sumergir éstos casi hasta el borde.

11. HUEVOS ESCALFADOS

Un recurso de que poco se echa mano en México, para buscar variedad en la preparación de huevos, es la de escalfarlos para ser presentados en formas muy variadas. Es más, se confunden los huevos escalfados con los simplemente estrellados en agua, o cocidos y los tibios al baño María.

Para lograr escalfar con éxito los huevos, son indispensables las siguientes condiciones:

Que los huevos sean muy frescos; que la mezcla en que se hacen no llegue a hervir cuando se echan los huevos y que no llegue a salarse el líquido en que se está efectuando el escalfado.

Procédase a escalfar los huevos en la siguiente forma:

1. A cuatro tazas de agua póngase una taza de vinagre de mesa, blanco o de vino y póngase al fuego hasta que hierva.
2. Cascar un huevo en un plato, poniendo en la yema exclusivamente una pizca de consomé de pollo "Rosa Blanca".
3. Retírese del fuego el recipiente con agua hirviendo.
4. Echar el huevo y dejarlo hasta que vuelva a tomar su forma ovalada.
5. Repítase la operación con dos o tres huevos más, según la amplitud del recipiente.
6. Dejarlos en el líquido caliente poco o mucho tiempo, según se necesiten, tiernos o bien cocidos. Si llega a enfriarse el agua por la adición de huevos, llevarla nuevamente al fuego, pero retirarla antes que suelte el hervor.
7. Sacar uno a uno los huevos con una espumadera y llevarlos a un recipiente con agua para lavarlos bien y quitar el exceso de sabor de vinagre.

No deben echarse demasiados huevos a la vez porque hay el riesgo de que no tomen nuevamente su forma ovalada.

12. HUEVOS ESCALFADOS CARDENAL

INGREDIENTES:

Huevos escalfados tiernos (3 minutos)	8
Rebanadas de pan de caja	8
Jamón endiablado	200 gramos
Leche	½ taza
Harina "Fénix"	2 cucharadas
Queso Edam "Club" rallado	50 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Paprika	1 cucharadita
Pimienta roja molida	½ cucharadita
Rojo vegetal	8 gotas
Consomé "Rosa Blanca"	10 gramos
Pepinillo en vinagre	1
Agua	½ taza
Huevo crudo	1

Manipulación

1. Escalfar los huevos según indicaciones del número once de esta sección, dejándolos tiernos.
2. Cortar con molde ovalado, las rebanadas de pan, aprovechando éste en su mayor extensión.
3. Impregnar con setenta gramos de mantequilla, los óvalos de pan y dorarlos ligeramente al horno.
4. Después de escurridos los huevos, pasarlos a un lienzo para secarlos y luego a un platón.
5. En el resto de la mantequilla freír al mismo tiempo la harina, paprika y pimienta roja, agregando el agua y la leche y sazonando con lo que deberá quedar de consomé de pollo, al escalfar los huevos.

6. Retirar del fuego batiendo enérgicamente y cuando la salsa esté tibia, agregar la yema, el rojo vegetal y seguir batiendo hasta incorporar.
7. Montar los huevos en un óvalo de pan cada uno y bañarlos cuidadosamente con la salsa, acomodando en un platón refractario.
8. Cubrirlos con el queso y llevarlos al asador a que gratinen, por unos instantes y con mucha precaución para que no se pase, pues deben quedar tiernos.
9. Dejar que enfríen un poco para decorar con dulla rizada las orillas del pan con el jamón endiablado.
10. Adornar con una rodaja de pepinillo cada huevo.

Por ser complicado el procedimiento de escalfado de los huevos, fuera de la costumbre adoptada de seguir completa la explicación en cada fórmula, se hará referencia al número once de esta sección.

13. HUEVOS ESCALFADOS CON SALSA DE ANCHOAS

INGREDIENTES:

Huevos escalfados no muy tiernos (5 minutos)	8	
Yema de huevo	1	
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Agua	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Limón	½	
Mostaza	1	cucharada
Filetes de anchoa extendidos	1	latita
Chícharos finos cocidos	150	gramos
Mantequilla "Club"	80	gramos
Pimientos morrones	8	rajas
Perejil fresco	8	ramitas
Pimienta blanca	½	cucharadita

Manipulación

1. Escalfados los huevos (ver fórmula No. 11) pasarlos a un plato redondo refractario, previamente engrasado con parte de la mantequilla.
2. Calentar treinta gramos de mantequilla, retirar del fuego y freír ligeramente la harina, batiendo enérgicamente.
3. Agregar la taza de agua, mostaza, jugo del medio limón, yema, el consomé que debe sobrar después de escalfar los huevos, pimienta y las anchoas previamente machacadas hasta hacerlas puré.
4. Volver al fuego y a la primera ebullición retirar y seguir batiendo, agregando entonces el resto de mantequilla sin dejar de batir hasta obtener una salsa espesa.
5. Distribuir ésta sobre los huevos escalfados bien acomodados en el platón.
6. Dividir cada huevo entre sí, por una raja gruesa de pimiento.
7. Colocar en el centro del platón los chícharos rociados con vinagre de mesa y aceite "Casa".
8. Adornar con ramitas de perejil la superficie de cada huevo.

Los chícharos pueden suplirse con puntas de espárrago, espinacas cocidas y picadas u otra verdura, según el gusto.

14. HUEVOS ESCALFADOS SORPRESA

INGREDIENTES:

Huevos escalfados tiernos (3 minutos), (ver fórmula No. 11)	8	
Jitomates rojos, pero firmes y grandes	8	
Tocino "FUD" finamente rebanado y picado	200	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Aceite "Casa"	¼	de taza
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Cebolla molida	2	cucharadas

Manipulación

1. Hacer un corte a los tomates en la parte superior, correspondiente a un círculo de diámetro aproximadamente igual a la parte más gruesa de un huevo.
2. Rociarlos interiormente con el aceite y meterlos al horno a 300° hasta que suavicen, sin dejarlos desintegrar.
3. Freír el tocino en su propia grasa y distribuirlo en las paredes interiores de los tomates una vez horneados.
4. Depositar un huevo escalfado tierno, previamente escurrido, en cada tomate.
5. Tamizar el jugo de los centros de jitomate.
6. Freír en la grasa del tocino, la cebolla y el jugo de tomate, sazonando con el consomé y la pimienta, dejándolos hervir hasta que espese.
7. Cubrir la superficie de los tomates rellenos con esa salsa.
8. Hornear tres minutos más, momentos antes de servirse bien calientes.

15. HUEVOS ESCALFADOS JARDINERA

INGREDIENTES:

Huevos escalfados (5 minutos), (ver fórmula número 11)	8
Hojas de col recortadas, como conchita	8
Arroz cocido (Morisqueta, ver fórmula No. 1 de sopas secas)	3 tazas
Mantequilla "Club"	4 cucharadas
Zanahorias finamente picadas y cocidas	½ taza
Chícharos de cambray cocidos	½ taza
Betabel cocido con un poco de azúcar y picado	½ taza
Queso "Club" parmesano, rallado	50 gramos
Perejil finamente picado	2 cucharadas
Mayonesa	1 taza
Jugo de limón	20 gotas
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharadita

Manipulación

1. Escalfar los huevos (ver fórmula número 11).
2. Vaporizar el arroz para que quede bien suelto.
3. Revolverlo con el queso y el consomé.
4. Repartirlo en las ocho hojas de col que como se indica, deberán estar recortadas en forma de concha y de tamaño grande.
5. Acomodar en el centro del arroz un huevo escalfado.
6. Revolver las verduras con la mayonesa.
7. Acomodar esa mezcla alrededor de cada huevo, cubriendo el arroz.
8. Adornar la superficie de cada huevo con perejil finamente picado, incorporando a la mantequilla y veinte gotas de limón.

Se trata de un plato frío y por lo tanto, todos los ingredientes deberán tratarse cuando estén ya completamente fríos. Las verduras deberán cocerse juntas, a excepción del betabel, con la sal necesaria o consomé "Rosa Blanca" y el caldillo, en este último caso puede aprovecharse para sopa o tomarse sólo el consomé de verduras.

16. HUEVOS ESCALFADOS PARMENTIER

INGREDIENTES:

Huevos escalfados tiernos (3 minutos), (ver fórmula número 11)	8
Papas amarillas, grandes, redondas y sanas	8
Mantequilla "Club"	100 gramos
Pimienta blanca molida	½ cucharadita
Leche	1 taza
Harina "Fénix"	1 cucharadita
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1 cucharada
Queso chester "Club" rallado	80 gramos

Manipulación

1. Sin pelar las papas, hacer un corte en la parte superior que resulte, al buscar la manera de que mejor asiente.
2. Usando un bolero o deshuesador o una cucharita fina, extraer la mayor parte de la pulpa, dejando una pared que alcance a resistir sin deformar la papa.
3. Impregnar el interior con la tercera parte de la mantequilla y la tercera parte del consomé de pollo.
4. Hornear hasta que se logre el cocimiento.
5. Simultáneamente cocer la pulpa extraída y picada con un cuarto de taza de leche, y otra tercera parte de consomé.
6. Dejar que se consuma el líquido hasta formar una pasta que deberá tamizarse agregando otra tercera parte de mantequilla, para formar un puré.
7. Cubrir la superficie de ocho platitos individuales refractarios con el puré, acomodando en el centro una papa horneada, y rellenar cada una con un huevo.
8. En el resto de la mantequilla freír la harina, agregar el resto de leche, y sazonar con la pimienta.
9. Con esa salsa espesa cubrir los orificios o bocas de las papas.
10. Espolvorear con el queso.
11. Hornear nuevamente hasta que gratine el queso y servir bien caliente.

17. HUEVOS ESCALFADOS CALIFORNIA

INGREDIENTES:

Huevos escalfados (5 minutos). (Ver fórmula número 11)	8
Arroz cocido (Morisqueta). (Ver fórmula número 1 de sopas secas)	2 tazas
Atún "Vaquero"	1 lata
Huevos crudos	2
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	1½ cucharada

Chiles poblanos asados, desvenados y molidos	3
Leche	½ taza
Crema "Club"	1 taza
Harina "Fénix"	1 cucharada
Mantequilla "Club"	60 gramos
Cebollitas de cambray rebanadas en anillos	8
Color verde vegetal	6 gotas

Manipulación

1. Revolver al arroz cocido la tercera parte del consomé de pollo, el atún, la mitad de chiles poblanos molidos, la mitad de color verde vegetal, la crema y dos yemas de huevo crudo.
2. Engrasar ocho flaneras extendidas de cristal refractario con la tercera parte de mantequilla.
3. Batir las claras de dos huevos a punto de nieve y bien fría la revoltura del número 1, incorporar la clara con movimiento envolvente.
4. Repartir la mezcla entre las ocho flaneras.
5. Hornear a 350° durante veinte minutos, con horno precalentado.
6. Sacar de los moldes los pequeños budines y acomodarlos en un plato refractario redondo en forma de corona.
7. Colocar sobre cada budín un huevo escalfado.
8. Freír en el resto de la mantequilla la harina y agregar el resto de chile poblano molido, el resto de color verde y la leche, cocinando sin dejar de mover, hasta obtener una salsa espesa.
9. Cubrir los huevos con esa salsa, espolvorear el queso bien repartido y gratinar en el asador por unos instantes y con mucha precaución.
10. Adornar con los anillitos de cebolla de cambray.

El arroz deberá prepararse conforme se indica en la fórmula número uno de sopas secas.

18. HUEVOS ESCALFADOS SANTO TOMAS

INGREDIENTES:

Huevos escalfados, 5 minutos (ver fórmula número 11)	8	
Rebanadas de pan de caja descortezados	8	
Mantequilla "Club"	60	gramos
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	½	botella
Azúcar quemada	2	cucharadas
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	7	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Mantequilla "Club"	100	gramos
Champiñones	1	latita

Manipulación

1. Hervir el vino con azúcar quemada y consomé de pollo, hasta reducir su volumen a la tercera parte.
2. Con setenta gramos de mantequilla untar las rebanadas de pan, llevándolas al horno hasta que doren.
3. Colocar sobre cada rebanada de pan un huevo escalfado.
4. En el resto de mantequilla freír la harina, agregando el vino reducido y dejar hervir, moviendo constantemente, hasta obte- una salsa espesa.
5. Cubrir con esa salsa los huevos.
6. Adornar con los champiñones cortados por mitad a lo largo.
7. Calentar un poco al horno antes de servir.

19. HUEVOS ECALFADOS CON SALSA INDIA

INGREDIENTES:

Huevos escalfados, 5 minutos (Ver fórmula número 11)	8	

Arroz cocido (Morisqueta) (Ver fórmula número 1 de sopas secas)	4	tazas
Aceite "Casa"	¼	taza
Puré de tomate	½	taza
Cebolla molida	3	cucharadas
Ajo molido	3	dientes
Harina "Fénix"	1	cucharada
Curry	1	cucharada
Salsa de soya	3	cucharadas
Salsa inglesa	1	cucharada
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	2	cucharaditas
Crema "Club"	½	taza

Manipulación

1. En un platón redondo colocar en forma de corona los huevos escalfados.
2. Revolver al arroz la salsa de soya y la inglesa.
3. Freír en el aceite la harina, el ajo y la cebolla, agregando el ji- tomate, el consomé y el curry.
4. Retirar del fuego y agregar la crema.
5. Bañar con esta salsa los huevos.

Los huevos pueden tenerse preparados de antemano, pero tanto el arroz como la salsa deben servirse calientes en el momento de llevar a la mesa.

20. HUEVO HILADO

INGREDIENTES:

Yemas	5	
Huevo (clara y yema)	1	
Azúcar refinada	250	gramos
Agua	2	decilitros

1. Batir las yemas y claras hasta que queden muy tersas, pero de manera que no lleguen a hacer espuma; es decir, no habrá que batir a que tomen determinado punto sino a incorporarlos perfectamente y que quede un líquido uniforme.
2. Hacer a un cartón muy resistente (podrá ser un tarjetón de fotografía), cinco a seis orificios donde puedan caber hasta la mitad, seis vasos cónicos de papel resistente (de los que se usan generalmente en las oficinas).
3. Cortar el extremo de los vasos a dejar un orificio del grueso aproximado de un fideo mediano y colocarlos en los orificios hechos en el cartón.
4. Poner en un recipiente apropiado el agua y el azúcar, a que se forme una miel o jarabe.
5. Cuando esté hirviendo, rebajar la flama de gas a lo más bajo o retirar el recipiente a un lado del fuego.
6. Llenar rápidamente hasta la mitad de los conos con la mezcla de huevos y con el cartón, hacer un movimiento giratorio para que caigan a la miel hilitos de esta mezcla.
7. Dejar cocer aproximadamente por cuatro minutos y recoger el huevo hilado, cuidadosamente, con una espumadera.
8. Sumergir el huevo hilado en agua fría hasta que enfríe.
9. Dejar escurrir en un lienzo.

El huevo hilado es una de las más finas guarniciones; se usa para adornar carnes, aves, ensaladas y aun dulces y pasteles. La sugerencia de hacerlo con conos de papel, es porque difícilmente existe en todas partes el utensilio apropiado, que es una especie de coladera, con un fondo del que penden cinco a siete conos invertidos, con las puntas cortadas, por donde sale el huevo batido. Es conveniente tener este aparato, pues con él y una poca de práctica se puede obtener fácilmente este gran elemento para decorar muchas viandas. La miel no tiene más uso que el de servir para el cocimiento del huevo.

PRODUCTOS DEL MAR

IMPORTANTE ADVERTENCIA

Por tratarse de que en esta sección, se necesitará explicar el procedimiento adecuado para deshuesar pescados enteros, para rellenar u otras preparaciones, a efecto de no repetir en cada fórmula una larga redacción, se impone la necesidad de distraer al lector, haciéndole regresar a este número que con frecuencia se citará.

Ha sido un propósito, en la organización de este libro, no llevar al lector a consultas en otras partes de la obra, pero en este caso, como en otros, es inevitable; si hay por ejemplo la elaboración de unas empanadas hojaldradas, rellenas de pescado, éstas irán en la presente sección y sin embargo, la preparación de la pasta hojaldrada es tan complicada de explicar, que vale la pena llevar a quien está haciéndola a la sección de bocadillos, para evitar repetir cada vez que tenga que usarse esa pasta.

Lo mismo sucederá con otras cosas, pero es la idea general, evitarlo en cuanto no se considere absolutamente indispensable.

Uno de esos procedimientos es, como al principio se aclara el:

1. DESHUESADO DE PESCADOS ENTEROS

1. Tratar pescados que no estén abiertos del vientre.
2. Despojarlos totalmente de escamas y aletas, sirviéndose de raspas especiales con burdos dientes de metal.

3. Hacer una incisión a cada lado del espinazo.
4. Con cuchillo muy filoso, deslizarlo, pegado al esqueleto de espinas gruesas, hasta llegar al vientre.
5. Retirar la espina menuda que algunas variedades tienen al terminar la pulpa, cerca del vientre, usando pinzas de las que el comercio vende para quitar los cabos a las fresas.
6. Cortar el espinazo, en la unión a la cabeza del pescado y retirarlo.
7. Lavar y enjuagar perfectamente con agua fresca a que no quede nada de sangre.

Con el anterior procedimiento, sale todo el interior del pescado, espinazo, espinas, vísceras, quedando sólo la cabeza, carne y piel. Quedará unido de la parte inferior (vientre) y abierto de la superior que facilita más las operaciones de rellenar.

2. HUACHINANGO ENVINADO RELLENO DE ATUN

INGREDIENTES:

Huachinango del Golfo de Kl. 1.200 a 1.400	1	
Atún "Vaquero"	1	lata
Papa cocida y prensada	250	gramos
Huevos	2	
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Brandy "Misión de Santo Tomás"	2	tazas
Pimiento verde asado y desvenado	1	
Huevos	2	
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Azúcar	1	cucharada
Curry	1	cucharadita
Pimienta negra	½	cucharadita
Nuez moscada	1	pulgarada
Aceite "Casa"	½	taza

Manipulación

1. Deshuesar el pescado según instrucciones del número 1 de esta sección.
2. Restregarlo con la tercera parte del aceite y la tercera parte de consomé, dejándolo así en maceración durante quince minutos.
3. Hervir el vino tinto con el azúcar y otra tercera parte de consomé durante quince minutos y dejarlo enfriar.
4. Reunir el atún, papa, resto de consomé, huevos, una cucharada de harina y nuez moscada, formando una pasta, en la que se procurará no desbaratar demasiado el atún.
5. Rellenar con esta pasta lo que de ella quepa al pescado, prendiendo la abertura con hilo o palillos.
6. Licuar en el cocimiento de vino el pimiento verde, agregando el brandy, pimienta y curry.
7. Freír en el resto del aceite una cucharada de harina y agregar la mezcla anterior dejando al fuego por tres minutos, agitando constantemente.
8. Bañar con esa salsa el pescado y hornear durante cuarenta minutos a 350°, con horno precalentado.

3. HUACHINANGO RELLENO AL ORANGE

INGREDIENTES:

Pescado Huachinango de Kl. 1.200 a 1.400	1	
Naranja agria	½	
Naranjas dulces	2	
Jugo de naranja	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Perejil picado	3	cucharadas
Huevos cocidos por 10 minutos	2	
Papas cocidas	200	gramos
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Chícharos de cambray cocidos	200	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Jitomates rojos y macizos	4	

Ajo finamente picado	3	dientes
Pimienta blanca	½	cucharadita
Aceite "Casa"	½	taza

Manipulación

1. Deshuesar el pescado según instrucciones del No. 1 de esta sección.
2. Restregarlo interior y exteriormente con la tercera parte del consomé y tercera parte de la pimienta.
3. Pelar las dos naranjas dulces, despojarlas de la pielecita interior y semillas.
4. Picar las naranjas en trozos de aproximadamente la cuarta parte un gajo.
5. Picar finamente las papas y huevos cocidos, unirlas a la naranja, chícharos, perejil y sazonarlas con otra tercera parte de consomé y pimienta.
6. Rellenar con esta mezcla el pescado, cosiéndolo con hilo o sujetando con palillos la abertura, reservando lo que sobre.
7. Colocar el pescado en una charola recogida.
8. Reunir el vino blanco, aceite y jugo de naranja, disolviendo el resto en consomé.
9. Cubrirlo con la cebolla, ajo y lo que hubiere sobrado de relleno, a los que deberá agregarse el resto de pimienta.
10. Servir bien caliente, adornando con mitades de jitomate.

4. HUACHINANGO GRATINADO DE NOCHEBUENA

INGREDIENTES:

Pescado huachinango entero de Kl. 1.200 a 1.400	1	
Galleta de soda molidas	100	gramos
Camarones cocidos, pelados y picados	100	gramos
Alcaparras	50	gramos
Aceitunas deshuesadas y picadas	50	gramos

Pimientos morrones	2	
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Vermouth "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Huevos crudos	2	
Huevos cocidos	5	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Queso Bitto gruyer "Club"	60	gramos
Queso fresco del país "Club"	60	gramos
Sales de ajo, cebolla y apio de cada cosa	½	cucharadita
Jengibre	1	pulgarada
Pimienta blanca	½	cucharadita
Limón	1	

Manipulación

1. Deshuesar el pescado conforme a las instrucciones del número 1 de esta sección.
2. Restregarlo con medio limón y la tercera parte de consomé, interior y exteriormente.
3. Licuar en el vermouth un pimiento morrón y formar con esto y la galleta de soda una papilla, agregando las sales y especias y el resto de consomé "Rosa Blanca".
4. Revolver la mitad de esta mezcla con los camarones, aceitunas, alcaparras, huevos crudos y la mitad de mantequilla.
5. Recortar las puntas de clara a los huevos cocidos, hasta donde empieza la yema.
6. Rellenar el pescado con la mezcla del número cuatro, poniendo en fila uno tras otro los huevos cocidos despuntados, procurando que queden en el centro.
7. Coser con un hilo o fijar con palillos, la abertura del pescado.
8. Engrasar muy ligeramente medio pliego de papel glassine, rociarlo con el jugo del otro medio limón y envolver el pescado, llevándolo al horno durante 20 minutos a 350°, en una charola de hornear.
9. Sacarlo del horno al cabo de ese tiempo, separarlo de la charola y despegar el papel, poco a poco y en sentido contrario, con todo y la piel del pescado.
10. Engrasar la charola, y acomodar en el centro el pescado.

11. Revolver el resto de la mezcla mencionada en el número tres, con la crema, queso fresco y el resto que hubiere sobrado del relleno y con esto cubrir el pescado.
12. Rallar el queso Bitto gruyer y espolvorearlo en la superficie, poniendo en trocitos pequeños la mantequilla sobrante.
13. Hornear nuevamente a 350° durante veinte minutos más, con horno precalentado.
14. Adornar en el centro con el pimiento morrón sobrante, formando una flor de Nochebuena.

El adorno de este pescado y de otros, cuando no se indican algunos especiales, debe hacerse al gusto de quien lo prepara, con rodajas de naranja, toronja, una buena ensalada de frutas, etc.

5. HUACHINANGO EN SALSA DE AVELLANA

INGREDIENTES:

Pescado huachinango entero de Kls. 1.200 a 1.400	1	
Limón	1	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Ajo molido	2	dientes
Cebolla molida	2	cucharadas
Oporto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Almendra pelada y tostada	50	gramos
Avellana pelada y tostada	100	gramos
Huevos cocidos	3	
Perejil picado	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta	½	cucharadita
Aceitunas griegas negras	16	

Manipulación

1. Despojar el pescado de vísceras, abriéndolo por el vientre, así como de escamas y aletas.
2. Señalarlo en nueve rebanadas, rompiendo el espinazo con un cuchillo, golpeando éste con un martillo o hacha, pero sin desprender la rebanada de uno de sus lados, para que la pieza no pierda su figura.
3. Exprimir el jugo de limón, impregnando el pescado por ambos lados y frotarlo interior y exteriormente con la mitad del consomé y la pimienta.
4. En la mitad de la mantequilla freír el ajo y la cebolla; enfriar y frotar con todo y grasa el pescado.
5. Moler la almendra y avellana con el oporto y freír en la otra mitad de mantequilla.
6. Rebanar en rodajas los huevos cocidos, separar las yemas, tamizarlas y revolverla con la crema, incorporar con la mezcla anterior, número cinco, sazonando con el resto de consomé.
7. Cubrir con la salsa resultante el pescado y hornear a 350° durante media hora con horno precalentado.
8. Adornar con los anillos de clara de huevo cocida a las que se pondrá una aceituna en el centro.

Insistiendo en la indicación número dos de esta fórmula, es muy conveniente, cuando se trata de preparar pescados enteros sin deshuesar, hacer el corte de un lado señalando bien las rebanadas y partir el espinazo, ya que en esa forma, al servir, no se desintegra, ni la rebanada, ni se descompone la presentación del resto de pescado.

6. HUACHINANGO ADOBADO

INGREDIENTES:

Pescado huachinango de Kls. 1.200 a 1.400	1	
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Chiles ancho y mulato, desvenados (de cada uno)	2	

Puré de tomate	½	taza
Azúcar	1	cucharada
Cebollas molidas	½	taza
Ajos molidos	5	dientes
Tomillo y mejorana molida	½	cucharadita
Laurel	2	hojas
Naranja agria	½	
Orégano triturado	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Naranjas en rodajas	2	
Rabanitos abiertos	2	manojos
Hojas de lechuga escogidas	8	

Manipulación

1. Limpio el pescado de aletas y escamas, señalar ocho rebanadas, partiendo el espinazo, sin desprender la parte que quedará debajo (Véase nota al calce de la fórmula anterior).
2. Restregarlo con la naranja agria y espolvorearlo con la mitad de consomé.
3. Freír los chiles en el aceite y licuarlos en el vino blanco.
4. En la misma grasa en que se frieron los chiles, freír también la cebolla, ajo y puré de tomate, agregando los chiles licuados y sazonando con las especias, el resto de consomé y el azúcar.
5. Poner la cuarta parte de esta salsa en el centro de una charola de hornear, colocando sobre ella el pescado y bañar con el resto de la salsa.
6. Hornear a 350° durante media hora, con horno precalentado.
7. Adornar con rodajas de naranja, hojas de lechuga y rabanitos abiertos.

7. HUACHINANGUITOS DE RACION RELLENOS

INGREDIENTES:

Huachinangos de ración (de 120 a 140 gramos cada uno)	8	
Aceite "Casa"	½	taza
Limón	½	
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Puré de chícharos	100	gramos
Filetes de anchoa	1	latita
Perejil picado	2	cucharadas
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Alcaparras picadas	40	gramos
Aceitunas dehuesadas picadas	40	gramos
Rajas de chile jalapeño picadas	1	cucharada
Jugo de zanahoria	1	taza
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Leche	½	taza
Crema "Club"	½	taza
Pimienta negra y salvia, de cada cosa	½	cucharadita
Mostaza preparada	1	cucharada
Cebolla molida	2	cucharadas

Manipulación

1. Deshuesar los pescados como se indica en las instrucciones número 1 de esta sección.
2. Con la tercera parte del consomé, el vino y la mitad de las especias, formar un adobo impregnando con él los pescados, interior y exteriormente.
3. En la mitad del aceite freír una cucharada de harina, agregando la leche y dejar hervir moviendo constantemente, hasta obtener una pasta.
4. Reunir ésta con otra tercera parte del consomé, puré de chícharos, las anchoas machacadas en su propio aceite, alcaparras, aceitunas, chiles jalapeños y diez gotas de limón.
5. Freír en el resto del aceite la cebolla y la harina restante, agre-

gando el jugo de zanahoria, resto de especias y consomé, perejil y mostaza, dejando hervir dos minutos, agitando constantemente.

6. Retirar del fuego, incorporar la crema y bañar con esta salsa los pescados, que deberán colocarse en una charola de hornear.
7. Hornear durante veinte minutos a 350°.

Si se cuenta con platos refractarios individuales, de tamaño apropiado, pueden hornearse en ellos los pescados. De una u otra manera, adornar con una ensalada de romanita con queso parmesano y pimientos morrones picados, sazonada con aceite, vinagre, sal y pimienta.

8. FILETES DE HUACHINANGO AL VERMOUTH

INGREDIENTES:

Filetes de huachinango de 100 gramos c/u.	8	
Vermouth "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Agua	½	taza
Cebolla	2	rodajas
Yemas de huevo	4	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Crema "Club"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Tomillo y mejorana	2	ramitas
Pimienta negra	1	pizca
Laurel	1	hoja
Pepinillos en vinagre	8	
Limones	2	
Lechuga romanita	1	

Manipulación

1. Reunir el vermouth, agua, cebolla, especias y mitad del consomé y llevar al fuego en una sartén extendida.

2. Cuando se inicie la ebullición, colocar en la sartén los filetes de huachinango, dejándolos hasta que queden semicocidos.
3. Engrasar un platón refractario con parte de la mantequilla y acomodar los pescados, procurando que no queden uno sobre otro.
4. En el depósito superior de baño María, batir muy bien las yemas de huevo, agregando poco a poco el caldo colado en que se coció el pescado, crema, el sobrante de la mantequilla y la otra mitad de consomé.
5. Llevar al fuego el baño María hasta que espese la salsa, derramándola entonces sobre los filetes de pescado.
6. Llevar el platón a horno precalentado a 400° durante quince minutos y después al asador por unos instantes a dorar la superficie ligeramente.
7. Adornar con la lechuga romanita rebanada fina, pepinillos partidos por mitad a lo largo y cuartos de limón.

Si se prefiere, puede agregarse queso rallado "Edam Club" espolvoreado en la superficie, antes de llevarlo al asador.

9. ROBALO EN SALSA DE APIO

INGREDIENTES:

Pescado robalo de Kls. 1.200 a 1.400	1	
Jugo de piña	1	taza
Vino Blanco Southerne "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Aceitunas picadas	1	taza
Cebolla	50	gramos
Ajos	4	dientes
Cañas de apio con todo y hojas	5	
Perejil	8	ramas
Pimienta negra	¼	cucharadita
Aceite "Casa"	½	taza

Harina "Fénix"	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Limón	½	

Manipulación

1. Señalar el pescado en ocho raciones, partiendo el espinazo en cada división, pero sin desprender de un lado.
2. Restregarlos con la mitad de consomé y el limón.
3. Licuar en el jugo de piña, el apio, perejil, cebolla, ajo y aceitunas.
4. Freír en el aceite la harina y agregar la mezcla anterior y el vino, sazonando con el resto de consomé y dejar hervir dos minutos.
5. Bañar con esta salsa el pescado, colocado de antemano en una charola.
6. Hornear durante veinticinco minutos a 400°, con horno precalentado.

10. ROBALO A LA RIOJANA

INGREDIENTES:

Pescado robalo de Kls. 1.200 a 1.400	1	
Mantequilla "Club"	50	gramos
Aceite "Casa"	¼	de taza
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Cebolla finamente rebanada	60	gramos
Ajos pelados y finamente rebanados	5	dientes
Huevos cocidos	3	
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Clavo	1	pulgarada
Pimienta	¼	cucharadita
Azúcar	1	cucharada

Manipulación

1. Dividir señalando, ocho raciones o rebanadas del pescado, partiendo el espinazo y dejar prendido uno de los lados.
2. Restregarlo con la mitad del consomé.
3. Hervir el vino durante cinco minutos, con el perejil, especias, azúcar y la otra mitad de consomé.
4. Despojar los huevos cocidos de la yema, tamizar ésta y agregarla a la mezcla anterior.
5. Reunir el aceite y la mantequilla y freír en ellos la cebolla y el ajo hasta dorar, conseguido lo cual, retirarlos sin grasa y ponerlos en la superficie del pescado, que deberá estar en una charola de hornear.
6. Freír la harina en la grasa de la fritura anterior y agregar el vino tinto con los ingredientes indicados en el número tres.
7. Bañar con esta salsa el pescado y hornear durante 30 minutos a 300°.
8. Retirar del horno y adornar la superficie con la clara de huevo cocido, finamente picada.

11. ROBALO RELLENO A LA MARINERA

INGREDIENTES:

Pescado robalo de Kls. 1.200 a 1.400	1	
Camarones cocidos, pelados y picados	100	gramos
Ostiones frescos	48	
Zanahoria finamente picada y cocida	100	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Ajo finamente picado	3	dientes
Mantequilla "Club"	30	gramos
Chile jalapeño picado	1	
Mostaza preparada	1	cucharada
Salsa inglesa	2	cucharadas

Crema "Club"	½ taza
Aceite "Casa"	½ taza
Filetes de anchoas	1 latita
Pimienta negra y salvia, de cada cosa	½ cucharadita

Manipulación

1. Deshuesar el pescado conforme a instrucciones del número 1 de esta sección.
2. Restregarlo con la tercera parte de consomé.
3. Cocer en el vino blanco los ostiones, sazonando con otra tercera parte del consomé y la mitad de las especias.
4. Freír en la mantequilla el ajo y la cebolla y, cuando empiecen a dorar, una cucharada de harina.
5. Agregar los ostiones con todo y vino, camarones, zanahoria y chile jalapeño.
6. Rellenar con esta mezcla el pescado y cerrar la abertura del mismo, fijando con palillos o cosiendo con un hilo, y colocarlo en una charola.
7. Freír en el aceite la otra cucharada de harina, agregando una taza de agua, las anchoas molidas, el consomé sobrante, salsa inglesa, mostaza y la otra mitad de especias.
8. Bañar con esa salsa el pescado y hornear a 300° durante media hora con horno precalentado.

Es de insistirse la importancia que tiene hacer el deshuesado del pescado como se recomienda al principio de esta sección, que resulta más perfecto y fácil,

12. ROBALITOS DE RACION EN PIMIENTO

INGREDIENTES:

Pescados robalitos de 120 a 150 gramos	8
Pimientos morrones	1 lata
Crema "Club"	1 taza

Jugo de jitomate	½ taza
Cebolla molida	3 cucharadas
Ajo molido	3 dientes
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½ taza
Harina "Fénix"	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Mejorana y tomillo, de cada cosa	2 ramitas
Pimienta negra	¼ cucharadita
Aceite "Casa"	½ taza
Apio picado finamente	2 cañas

Manipulación

1. Formar un adobo con el vino, las especias y el consomé.
2. Bien limpios y aliñados los pescados, señalarles dos cortes profundos de cada lado en forma diagonal.
3. Restregarlos con la mitad de la preparación indicada en el número uno y acomodarlos diagonalmente en una charola de hornear.
4. Licuar en el jugo de jitomate los pimientos morrones.
5. Freír en el aceite la cebolla y ajo y después la harina, agregando los pimientos licuados, apio y la otra mitad de la mezcla indicada en el número uno.
6. Retirar del fuego y agregar la crema.
7. Bañar con esta salsa los pescaditos.
8. Hornear a 350° durante veinte minutos.

Se sugiere servir con rebanadas o mitades de jitomate rojo y hojas de lechuga seleccionadas. Conviene ya que se citó en el número uno de esta receta "Formar un adobo..." aclarar que adobo no es sólo lo que generalmente se entiende en México como tal. Como adobo se conoce en México a una mezcla más o menos sazonada, a base de chiles secos y si bien es cierto que esto constituye un adobo, también debe entenderse como adobo a mezclas de olores y otros materiales, que sirvan para dar sabor a platillos preparados en asado, al horno, etc.

13. MEDALLONES DE ROBALO ALCAPARRADOS

INGREDIENTES:

Rebanadas grandes de robalo de un centímetro de grueso	8	
Mantequilla "Club"	80	gramos
Cebolla rebanada	80	gramos
Ajos picados	4	dientes
Alcaparras de Mallorca en vinagre	100	gramos
Aceitunas deshuesadas y rebanadas	50	gramos
Tomate verde crudo	200	gramos
Azúcar	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Sal de apio	1	cucharadita
Pimienta	½	cucharadita
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

Manipulación

1. En una taza de agua disolver el consomé de pollo.
2. En la solución anterior macerar por cinco minutos las rebanadas de pescado.
3. Escurrirlas oprimiéndolas entre las dos manos y reservar la solución sobrante.
4. Freír ligeramente en abundante aceite muy caliente, sacándolas luego a depositarlas en una cacerola.
5. Licuar en el resto de solución de consomé, las aceitunas, alcaparras, tomates verdes y azúcar.
6. Freír en la mantequilla la cebolla y el ajo, agregando la mezcla anterior, sal de apio y pimienta.
7. Bañar con esta salsa los medallones de pescado y llevarlos a fuego directo por quince a veinte minutos.

Es conveniente indicar lo bien que resalta, siempre que se preparen pescados en salsa, a fuego directo, la maceración o salazón y luego hacer una ligera deshidratación al sumergirlos por un momento en aceite muy caliente; de esta manera, los pescados toman mejor el sazón de las salsas.

14. FILETES DE MERO RELLENOS

INGREDIENTES:

Filetes de mero de 100 a 120 gramos cada uno	8	
Limón	1	

PARA EL RELLENO:

Camarones cocidos y picados	8	
Perejil finamente picado	3	cucharadas
Huevos cocidos picados	2	
Tomate asado y picado	½	taza
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Pepinillo dulce picado	2	
Pimiento morrón picado	1	
Apio picado	1	cucharada
Pimienta negra	1	pizca

PARA LA SALSA:

Mantequilla "Club"	40	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	½	taza
Jugo de tomate	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Nuez moscada	1	pulgarada
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Ajo picado	4	dientes

Manipulación

1. Restregar los filetes con limón.
2. Reunir todos los ingredientes indicados para el relleno.
3. Freír en la mantequilla la cebolla, el ajo y la harina antes que dore, agregar el jugo de tomate, sazonando con el consomé y nuez moscada.
4. Distribuir el relleno entre los ocho filetes, enrollarlos y sujetarlos con un hilo.

5. Acomodarlos en un platón refractario y bañarlos con la salsa.
6. Hornear durante 40 minutos a 300°, bañando y volteando con frecuencia los rollos.

Es propio adornar con hojas de lechuga, aceitunas griegas y flores de rabanito.

15. PESCADO BLANCO DE PÁTZCUARO

(Como se prepara en el lugar de su origen)

INGREDIENTES:

Pescados blancos, frescos del Lago de Pátzcuaro	8	
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Huevos	4	
Limones	1	
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

(PARA LA SALSA)

Jitomate asado y finamente picado	1½	taza
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Orégano triturado	½	cucharadita

(PARA EL ADORNO)

Limones	4	
Hojas seleccionadas de lechuga	16	

Manipulación

1. Los pescados sin abrir del vientre, deshuesarlos según técnica explicada en el número uno de esta sección.
2. Despojarlos cuidadosamente de las pequeñas espinitas que abundantemente tienen en la carne correspondiente al vientre.

3. Disolver en una taza de agua la mitad del consomé y el jugo de un limón, y macerar los pescados durante dos minutos.
3. Secarlos y revolcarlos ligeramente en harina.
4. Batir las claras de los cuatro huevos a punto de turrón, agregar a medio batido, media cucharadita de crémor tártaro y seguir batiendo hasta obtener un batido consistente.
5. Agregar las yemas y revolverlas a las claras, pero sin batir.
6. Sumergir en el huevo uno a uno los pescados y freírlos en el aceite caliente, sin que llegue a dorar el huevo (capear).
7. Acomodarlos en un platón adornado con las hojas de lechuga, los cuatro limones en cuartos y en el centro, la salsa que se prepara de la siguiente manera: Reunir el jitomate, cebolla, orégano y sal necesaria y revolver bien.

Se incluyen las fórmulas de pescado de lago en esta sección de PRODUCTOS DEL MAR, *por no encontrar otra apropiada.*

16. PESCADO BLANCO DE PÁTZCUARO EMPAPELADO

INGREDIENTES:

Pescados blancos frescos de Pátzcuaro	8	
Limón	1	
Perejil picado finamente	2	cucharadas
Mantequilla "Club"	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"		necesario
Pimienta blanca		al gusto
Papel glassine de tamaño adecuado para envolver cada pescado	8	

Manipulación

1. Deshuesar los pescados sin abrir del vientre, conforme a la técnica explicada en el número uno de esta sección.
2. Quitar cuidadosamente las pequeñas espinas que tiene en abundancia a continuación de las grandes que forman el esqueleto.

3. Con parte de la mantequilla engrasar abundantemente los trozos de papel glassine.
4. Gotear los pescados con jugo de limón y espolvorear consomé discretamente, como si se usara sal.
5. Repartir el perejil entre los ocho pescados.
6. Repartir la mantequilla restante sobre los mismos pescados.
7. Hacer una envoltura floja, pero que queden totalmente cubiertos de papel.
8. Colocar los pescados envueltos en una charola de hornear, cuidando que no quede uno sobre otro.
9. Hornear a 300° durante treinta minutos.
10. Servir envuelto en el papel.

Si se trata de pescados muy grandes, pueden ponerse mitades a lo largo. El pescado blanco de Pátzcuaro, es el mismo que el de Chapala, sólo que difiere el sabor, por la distinta agua en que vivió. El de Chapala tiene un ligero sabor a humedad.

17. CUBILETES DE MARISCO

INGREDIENTES:

Jaiba cocida desmenuzada	300	gramos
Pulpa de robalo cocida	300	gramos
Huevos	4	
Queso Bitto gruyer "Club"	80	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Mantequilla "Club"	80	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Sal de cebolla y sal de ajo, de cada cosa	1	cucharadita
Mostaza	1	cucharada
Harina "Fénix"	1	cucharada
Salvia y pimienta, de cada cosa	½	cucharadita

(PARA DECORAR)

Camarones cocidos chicos	24	
Anchoas enrolladas en alcaparra	8	
Mayonesa	½	taza
Pimientos morrones en tiras delgadas	2	

Manipulación

1. Engrasar con parte de la mantequilla ocho flaneras de cristal refractario.
2. En el resto de la mantequilla freír ligeramente la harina, agregar el vino blanco, consomé, sales de ajo y cebolla y especias y retirar del fuego.
3. Reunir todos los demás ingredientes, cuidando de que sea lo último la pulpa de robalo, para que se deshaga lo menos posible.
4. Llenar las flaneras repartiendo equitativamente la pasta, haciendo presión para evitar burbujas de aire.
5. Hornear a baño maría a 350° durante veinticinco minutos, con horno precalentado.
6. Dejar a temperatura ambiente a que queden un poco más que tibios los cubiletes y sacar entonces del molde.
7. Decorar con tres camarones formando una corona en la superficie.
8. Cubrir el hueco de la superficie con la mayonesa, una vez que estén los cubiletes completamente fríos.
9. Poner en el centro una anchoa enrollada.
10. Decorar las paredes con tiritas de pimiento.

Es plato frío pero puede también servirse a la temperatura que permita sacarse del molde, sólo que en este caso deberá suprimirse la mayonesa.

18. BUDÍN MARINERA

INGREDIENTES:

Pulpa de huachinango en pequeños trozos	250	gramos
Camarones crudos pelados y enteros	200	gramos
Jaiba cocida desmenuzada	100	gramos
Ostiones crudos	32	
Puré de tomate	1	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Mantequilla "Club"	60	gramos
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Perejil picado	1	cucharada
Azúcar	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Pan molido	3	cucharadas
Huevos	3	
Nuez moscada	1	pulgarada
Pimienta	1	pizca
Crémor tártaro	½	cucharadita

Manipulación

1. Engrasar con la mitad de la mantequilla una budinera, preferentemente de cristal refractario y espolvorear abundante pan rallado.
2. Freír en el resto de la mantequilla la cebolla hasta acitronar y luego la harina, agregando el puré de tomate, consomé y especias.
3. Retirar del fuego y reunir las yemas de huevo y todos los demás ingredientes.
4. Batir las claras a punto de turrón, agregando a medio batido el crémor tártaro y seguir batiendo hasta que afirmen las claras.
5. Revolver las claras a la mezcla indicada en el número tres, con movimiento envolvente.
6. Vaciar a la budinera engrasada.

7. Hornear con budinera tapada durante media hora a 350° y diez minutos más con budinera destapada.
8. Dejar que enfríe un poco para sacar del molde.

Se sugiere servir con una ensalada de lechuga, naranja y cebolla, sazonando con aceite "Casa", sal y pimienta.

19. CHULETAS FINGIDAS DE ATÚN

INGREDIENTES:

Atún "Vaquero"	1	lata
Papa amarilla cocida y prensada	250	gramos
Jugo de limón	1	cucharada
Huevos	2	
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Galleta de soda molida	150	gramos
Pimienta blanca	¼	cucharadita
Nuez moscada	1	pulgarada
Perejil finamente picado	1	cucharada
Trocitos de macarrón crudo de 15 centímetros de largo		los necesarios
Aceite "Casa" (para freír)		abundante
Pan rallado (para empanizar)		abundante
Huevo (para el empanizado)	1	
Leche	2	cucharadas

Ensalada: Tres jitomates rojos, una cebolla y una lechuga, aceite "Casa", sal y pimienta.

Manipulación

1. Reunir el atún, papa prensada, perejil, consomé, jugo de limón, especias, dos huevos y galleta de soda finamente molida, a formar una pasta manejable, agregando una poca más de

galleta o una poca de leche, si la pasta queda demasiado suave o demasiado dura, respectivamente.
2. Dejar reposar la pasta por media hora.
3. Formar tortitas del tamaño que se prefieran, oprimirlas y moldearlas con la forma de una chuleta de cerdo.
4. Poner un trozo de macarrón crudo, bien sujeto a la pasta, simulando el hueso de la chuleta.
5. Batir un huevo con la cucharada de leche y barnizar con esto las chuletas, conforme se vayan a empanizar.
6. Revolcar en abundante pan rallado, procurando que éste se incruste bien en las chuletas.
7. Volver a barnizar de huevo batido y revolcar nuevamente en pan.
8. Freír en abundante aceite hasta que queden de un ligero color dorado.
9. Depositar las chuletas, ya fritas, en un papel poroso (estraza) para quitar exceso de grasa.
10. Con el jitomate, lechuga y cebolla rebanada, hacer una ensalada sazonando con aceite "Casa", sal, pimienta y vinagre.
11. Presentar en un platón, en el que irá la ensalada en el centro y las chuletas rodeando la ensalada.

Es conveniente, al momento de labrar o dar forma a las chuletas, tener a la vista una verdadera de cerdo, para lograr una forma correcta; quedará un platillo muy original, aparte de sabroso y económico.

20. HOGAZA DE ATÚN

INGREDIENTES:

Arroz cocido (Morisqueta)	2 tazas
Atún "Vaquero"	1 lata
Leche	½ taza
Crema "Club"	½ taza
Queso chester "Club" rallado	75 gramos
Pan de caja tostado	3 rebanadas

Huevos	4
Mantequilla "Club"	80 gramos
Cebolla picada	3 cucharadas
Pimientos morrones en tiras	2
Perejil picado	2 cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Pimienta negra	½ cucharadita
Nuez moscada	1 pulgarada
Crémor tártaro	½ cucharadita

Manipulación

1. Cocer el arroz según fórmula número uno de la sección de sopas secas y dejarlo enfriar.
2. Engrasar una budinera redonda con parte de la mantequilla.
3. En el resto de la mantequilla freír la cebolla hasta que empiece a dorar.
4. Reunir la leche y la crema y remojar en esta mezcla las rebanadas de pan dorado, formando una papilla.
5. Mezclar con el arroz la cebolla frita con todo y grasa, yemas de los cuatro huevos, crema y leche con pan remojado, queso, pimientos, perejil, consomé y especias.
6. Batir las claras a punto de turrón, agregar a medio batido el crémor tártaro y seguir batiendo hasta obtener firme consistencia.
7. Agregar las claras a la mezcla indicada en el número cinco.
8. Vaciar a la budinera engrasada.
9. Hornear a 350° durante media hora, con horno precalentado y budinera tapada y diez minutos más a la misma temperatura con budinera destapada.

En la preparación de este platillo, como en todos los budines y tortas, si se quiere mayor seguridad de sacar del molde fácilmente, conviene forrarlo antes de engrasar, con papel aluminio.

21. TIMBAL DE ATÚN DECORADO

INGREDIENTES:

Atún "Vaquero"	1	lata
Papa amarilla cocida y prensada	800	gramos
Huevos	3	
Leche	½	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Pan rallado	60	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Pimienta negra	1	pizca
Tomillo y mejorana molidos, de cada cosa	1	pizca
Puré de frijol bien tamizado y frito	60	gramos
Chile poblano en rajas	1	
Filetes de anchoas	1	latita
Camarones cocidos	8	

Manipulación

1. Forrar una budinera con papel aluminio, engrasar éste con veinticinco gramos de mantequilla y espolvorear con pan rallado.
2. Con 50 gramos de mantequilla, papa prensada, consomé, leche, huevos y especias, formar una masa o puré consistente.
3. Retirar 100 gramos de esa pasta que se reservará para el decorado.
4. De la pasta sobrante distribuir y aplanar la mitad, en el fondo de la budinera.
5. Machacar burdamente el atún y colocarlo sobre la pasta de la budinera.
6. Tapar el atún con la otra mitad de pasta.
7. Distribuir en la superficie la mantequilla y el pan rallado que deberán sobrar.
8. Hornear con budinera destapada a 250° durante media hora.
9. Sacar el timbal del molde.
10. Unir los 100 gramos de pasta de papa que se reservaron, con

el puré de frijol y las anchoas bien machacadas, formando una pasta consistente, pero que alcance a pasar por la dulla.

11. Con dulla rizada formar un cerco al timbal y sobre el cerco pompones, con la pasta formada según instrucciones del número anterior.
12. Con los camarones y las rajas de poblano, formar una estrella el centro.

Puede hacerse este timbal sin el decorado, y en tal caso no habrá que reservar pasta (Nos. 2 y 5).

22. CHAROLA DE ATÚN

INGREDIENTES:

PARA LA PASTA DE FONDO:

Harina "Fénix"	350	gramos
Mantequilla "Club"	200	gramos
Huevos	3	
Leche (a prevención para formar una pasta suave).		

PARA EL RELLENO Y ADORNO:

Atún "Vaquero"	2	latas
Alcaparras de Mallorca	30	gramos
Aceitunas deshuesadas y picadas	50	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Galleta soda rallada	3	cucharadas
Jitomate asado y picado	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Papa amarilla cocida y prensada	200	gramos
Queso fresco del país "Club"	50	gramos

Manipulación

1. Cernir la harina e incorporar la mantequilla proyectada para la pasta de fondo, frotando ambos ingredientes entre las palmas de las manos.
2. Hacer un cerco y depositar en el cerco los huevos, la leche suficiente para formar una pasta suave y media cucharadita de consomé.
3. Amasar y extender con palote a formar un rectángulo.
4. Engrasar un platón rectangular de cristal refractario, acomodando la pasta, recortar los bordes y reservar los recortes para el adorno.
5. Poner sobre la pasta un trozo de papel aluminio y sobre él, frijol, maíz o cualquier grano crudo, para que haga peso.
6. Hornear a 400° con horno precalentado, de 15 a 20 minutos.
7. Bien cocida la pasta retirar del horno y quitar el papel aluminio con todo y granos.
8. Freír en 50 gramos de la mantequilla restante la cebolla, jitomate, aceitunas, alcaparras, todo finamente picado.
9. Disolver en poca agua la galleta soda, agregarla a la anterior fritura y mover hasta que espese.
10. Sazonar con el consomé restante y agregar el vino, moviendo por dos minutos más.
11. Reservar dos cucharadas de atún y sin desmenuzar demasiado el restante, incorporarle la crema, 2 huevos y la fritura indicada en los números 8, 9 y 10.
12. Vaciar esta mezcla a la pasta que se coció en el horno.
13. Formar un puré con la papa cocida y prensada, un huevo, el resto de la mantequilla y una poca de sal.
14. Cubrir el relleno con una capa de este puré.
15. Con los recortes de la pasta de fondo, formar rollitos delgados, haciendo diagonalmente una rejilla sobre la capa de puré, para formar rombos.
16. Con el atún que se reservó, y el queso fresco molido formar una masa de la que se harán bolitas, para acomodar una en cada rombo.
17. Hornear nuevamente a fuego muy lento, 200°, en la parte superior del horno, poniendo en el piso del mismo una o varias hojas de hornear.
18. Retirar cuando la pasta de harina esté cocida.

23. RELLENO DE ATÚN PARA VOL-AU-VENT

INGREDIENTES:

Atún "Vaquero	1 lata
Leche	1 taza
Mantequilla "Club"	40 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca" ..	2 cucharaditas
Rojo vegetal líquido	5 gotas

Manipulación

1. Freír en la mantequilla la harina y agregar la leche, consomé, rojo vegetal y mover hasta que espese.
2. Retirar del fuego y agregar al atún bien desmenuzado.
3. Rellenar los vol-au-vent.

También puede servir como relleno de choux, empanadas, sandwichs, etc.; el color, deberá quedar ligeramente rosado.

24. ENROLLADO DE SALMÓN

INGREDIENTES:

Salmón "Vaquero"	1 lata
Huevos	2
Papa amarilla cocida y prensada	1 taza
Harina "Fénix"	50 gramos
Chícharos de cambray cocidos	100 gramos
Crema "Club"	½ taza
Pimienta	1 pizca
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Telas de cebolla sancochada	300 gramos

Calabacitas cocidas en rodajas	300 gramos
Aceite "Casa"	3 cucharadas
Vinagre de mesa	6 cucharadas
Sal y pimienta para la ensalada.	

Manipulación

1. Escurrir el jugo al salmón, quitar las espinas y desmenuzarlo,
2. Mezclarlo con la papa cocida y prensada, huevos, crema, harina, chícharos cocidos, consomé y pimienta.
3. Formar un rollo y envolverlo en un lienzo seco, apretando lo más que sea posible.
4. Bozalearlo con hilaza gruesa. (Sujetar bien, amarrando).
5. Cocer en un recipiente adecuado con litro y medio de agua, 4 cucharadas de vinagre y sal, durante cuarenta minutos.
6. Prensar ligeramente poniendo sobre el rollo algún recipiente con agua.
7. Bien frío el rollo cortar rebanadas de un centímetro de grueso.
8. Con la cebolla sancochada, las calabacitas cocidas en rodajas, dos cucharadas de vinagre, el aceite, sal y pimienta, formar una ensalada, que se pondrá en el centro del platón en que se lleve a la mesa, poniendo las rebanadas de rollo a la orilla del platón.

Para lograr que el prensado sea correcto, conviene preparar el rollo el día anterior al que vaya a servirse.

25. BUDÍN DE SALMÓN

INGREDIENTES:

Mantequilla "Club"	100 gramos
Harina "Fénix"	75 gramos
Leche	1 taza
Agua	½ taza
Salmón "Vaquero"	1 lata
Pulpa de robalo o huachinango	500 gramos

Perejil picado	3 cucharadas
Jugo de limón	1 cucharada
Crema "Club"	1 taza
Huevos	4
Pan rallado	¼ taza
Pimientos verdes, desvenados y picados	2
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Jengibre y nuez moscada	1 pulgarada
Pimienta blanca molida	1 pizca
Crémor tártaro	½ cucharadita

Manipulación

1. En 75 gramos de mantequilla freír la harina, sin dejar que llegue a dorar, agregando luego la leche y agua; sazonar con el consomé y las especias.
2. Mover sin retirar del fuego hasta conseguir una masilla ligera; retirar cuando llegue a ese punto y agregar la crema, perejil, salmón sin espinas ni jugo, pulpa de robalo crudo en tiras de dos centímetros aproximadamente, pimientos, yemas y jugo de limón.
3. Batir las claras a punto de nieve, agregar el crémor tártaro y seguir batiendo hasta que afirmen.
4. Revolver las claras con movimiento envolvente, a la mezcla número dos.
5. Engrasar un platón rectangular refractario con la mantequilla restante, espolvorear abundante pan rallado y vaciar la mezcla.
6. Hornear a 250° durante cuarenta minutos.
7. Dejar enfriar y partir ocho raciones.

Se sugiere servir con una salsa blanca revuelta con queso parmesano "Club", finamente rallado.

26. MUSELINAS DE SARDINA

INGREDIENTES:

Sardinas "Economía"	1	lata
Papa cocida y prensada	400	gramos
Huevos	2	
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Harina "Fénix"	30	gramos
Perejil picado	1	cucharada
Nuez moscada	1	pulgarada
Pimienta blanca	1	pizca
Crémor tártaro	½	cucharadita
Harina (para revolcar)		la necesaria
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

Para servir: limones en rodajas, 3; lechuga romanita 1, rabanitos 1 manojo; aceite "Casa", buen vinagre, pimienta y sal.

Manipulación

1. Secar en el horno la papa cocida y prensada, por espacio de quince minutos, a 250°.
2. Aflojando la papa una vez semideshidratada, revolverle las yemas de los dos huevos, sardina picada, consomé, harina, perejil y especias, mezclando bien, pero sin formar pasta.
3. Batir las claras a punto de turrón, agregar el crémor tártaro y cuando se encuentre compacto el batido, revolverlo a la mezcla anterior.
4. Con una cuchara grande de cocina tomar porciones, revolcarlas en harina y freírlas en abunbante aceite caliente, hasta que tomen ligero color dorado.
5. Formar la ensalada con los ingredientes marcados para servir, depositarla en un platón y acomodar con buen gusto las muselinas, conforme vayan saliendo de la sartén.

Estas mismas muselinas pueden hacerse de atún "Vaquero", camarones picados o salmón "Vaquero".

27. CAMARONES CON GABARDINA

INGREDIENTES:

Camarones gigantes	600	gramos
Harina "Fénix"	300	gramos
Leche	1	taza
Huevos	3	
Polvos de hornear	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta blanca	½	cucharadita
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

ENSALADA:

Lechuga romanita finamente rebanada, con jitomate rojo picado, aceite "Casa", buen vinagre, sal y pimienta.

Manipulación

1. Pelar en crudo los camarones sin desprenderles la cola y lavarlos perfectamente.
2. Batir los huevos en la leche.
3. Apartar 50 gramos de harina para revolcar.
4. Cernir la harina restante con los polvos de hornear.
5. Incorporar poco a poco esta mezcla a la leche con huevo, hasta obtener una papilla líquida pero consistente, agregando entonces el consomé y la pimienta.
6. Dejar reposar veinte minutos.
7. Calentar abundante aceite, a temperatura moderada.
8. Revolcar los camarones uno a uno en la harina reservada para este caso, sumergirlos en la papilla a que queden totalmente cubiertos a excepción de la cola que será de donde se tomen para hacer esta operación.
9. Llevarlos rápidamente al aceite y dejarlos freír lentamente, hasta que tomen un bonito color dorado. Formar una ensalada con los ingredientes señalados para ello, depositarla en el centro de un platón y poner a la orilla los camarones conforme salgan.

Es importante tomar en cuenta la temperatura del aceite, ya que puede suceder, que con el aceite muy caliente, se dore la cobertura y no lleguen a cocerse los camarones.

28. CAMARONES ENVINADOS

INGREDIENTES:

Camarones gigantes pelados, en crudo	700	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Brandy "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Cebolla finamente rebanada	50	gramos
Azúcar	1	cucharadita
Cañas de apio con hojas	2	
Mostaza preparada	1	cucharada
Aceite "Casa"	¼	taza
Aceitunas griegas	60	gramos
Perejil picado	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta Blanca	1	pizca
Nuez moscada	1	pulgarada
Paprika	1	cucharada

Manipulación

1. En un platón refractario colocar los camarones previamente lavados.
2. Espolvorear con el consomé, paprika y especias, revolviendo bien para que tomen el adobo los camarones.
3. Reunir todos los demás ingredientes y bañar los camarones.
4. Hornear a 300° durante treinta minutos, con horno precalentado.

Servir bien caliente en la propia salsa.

29. HUACALES DE CAMARÓN

INGREDIENTES:

Camarón chico cocido	200	gramos
Camarones cocidos gigantes	8	
Zanahoria cocida y picada	½	taza
Mantequilla "Club"	150	gramos
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Leche	¾	taza
Yema de huevo	1	
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Huevos	3	
Crema "Club"	2	cucharadas
Pan de caja	32	rebanadas
Queso Bitto gruyer "Club" rallado	50	gramos
Polvos de curry	½	cucharadita
Crémor tártaro	½	cucharadita
Aceitunas gordal	8	

Manipulación

1. Formar grupos de cuatro rebanadas de pan cada uno, poner una rebanada sobre otra y quitar la corteza a las cuatro rebanadas a la vez.
2. Dejarlas orear hasta el siguiente día, pero sin que se pierda el control de cada grupo.
3. De cada grupo dejar una rebanada completa, resacando a las otras el centro del migajón a dejar sólo un centímetro por lado, de tal manera que quede un marco de pan de un centímetro de ancho por lado.
4. Unir con huevo batido el primer marco a la rebanada entera y luego los otros dos marcos en la misma forma, barnizar con mantequilla y hornear ligerísimamente los huacales formados como antes se explica.
5. En cincuenta gramos de mantequilla freír la harina sin permitir que llegue a dorar, agregando la leche, consomé, especias y agitar hasta lograr una pasta espesa y tersa.

6. Retirar del fuego e incorporar la yema de huevo, los 200 gramos de camarón y zanahoria finamente picados, volviendo la mezcla al fuego por un momento.
7. Distribuir la mezcla anterior entre los ocho huacales.
8. Reunir la crema con tres yemas de huevo y el queso.
9. Batir las claras a punto de turrón con el crémor tártaro, revolverlas a la mezcla anterior y terminar con esto el relleno de los huacales.
10. Partir los camarones gigantes en dos a lo largo colocándolos sobre el último relleno a formar un óvalo, adornando el centro con una aceituna.
11. Hornear a fuego lento 250° hasta que cuaje la pasta y acaben de dorar las cajitas de pan.
12. Servir muy calientes con ensalada de col y zanahoria rallada.

30. CAMARONES A LA HOLANDESA

INGREDIENTES:

Camarones crudos gigantes	750	gramos
Huevos cocidos	2	
Crema "Club"	½	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Pimientos morrones	2	
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	½	taza
Col finamente rebanada	150	gramos
Aceitunas	50	gramos
Salsa inglesa	1	cucharada
Cebolla finamente rebanada	80	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Queso de bola Edam "Club", rallado	80	gramos

Manipulación

1. Pelar en crudo los camarones.
2. Freír la harina en la mantequilla, agregando la leche antes de que dore, y mover para evitar grumos.
3. Sazonar con las especias y el consomé.
4. Retirar del fuego y agregar la crema y la salsa inglesa.
5. En una fuente refractaria engrasada, revolver la cebolla y la col.
6. Colocar en la superficie y con buen gusto, los camarones, aceitunas y pimientos.
7. Bañar con la salsa preparada según los números 2, 3 y 4.
8. Hornear a 250° con recipiente tapado (puede taparse con un trozo de papel aluminio) hasta lograr el completo cocimiento de los camarones.
9. Destapar el recipiente, cubrir la superficie con el queso y gratinar en el asador, con mucha precaución y constante vigilancia para que no se pase el gratín.
10. Adornar con el huevo cocido en gajos.

El comercio vende unos aparatos especiales para sacar el huevo cocido en gajos, que resultan de muy buena presentación y más propios para adornar que las rodajas.

31. LANGOSTA NOCHE BUENA

INGREDIENTES:

Langosta roja cocida California de Kls. 1.000 aprox.	1	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Castañas peladas	100	gramos
Vino blanco Southerne "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Almendras peladas	15	gramos
Crema "Club"	½	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Piñones pelados	15	gramos

Jugo de limón	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Azúcar	1 cucharada
Queso Bitto gruyer "Club"	40 gramos
Salsa inglesa	1 cucharada
Pimienta blanca	1 pizca

Manipulación

1. Cocer las castañas peladas en poca agua y dejarlas enfriar bien.
2. Partir la langosta en dos partes a lo largo, con cuidado de no desintegrar la concha.
3. Sacar la carne, apartando la blanca de las partes esponjosas, amarillentas o negruscas que deberán deshecharse, así como los intestinos que se encuentran en forma venosa.
4. Lavar muy bien el interior de la concha, secarla y engrasarla con parte de la mantequilla.
5. Cortar la carne blanca en cuadros no muy chicos y saltearlos (freír a fuego fuerte por poco tiempo) en el resto de la mantequilla, retirar de la grasa y rociarlos con el jugo de limón.
6. Licuar en el vino las castañas, almendras y piñones.
7. En la mantequilla en que se salteó la langosta, freír la harina sin que llegue a dorar, agregando el vino con piñones, castañas y almendras y mover para formar una pasta, sazonando con el consomé y la pimienta.
8. Retirar del fuego y agregar la crema, salsa inglesa y azúcar.
9. Incorporar la carne de langosta, con cuidado para no desintegrarla.
10. Rellenar con esta mezcla las dos mitades de concha.
11. Cubrir con el queso rallado.
12. Hornear durante quince minutos a 300° y pasar por un instante al asador a que gratine.

Se sugiere servir con ensalada de romanita, piña picada, cerezas al marrasquino, sal, pimienta y aceite "Casa".

32. JAIBAS RELLENAS CARIBE

INGREDIENTES:

Jaibas crudas frescas	8
Ajo picado	2 dientes
Cebolla finamente picada	3 cucharadas
Zanahoria picada y cocida	3 cucharadas
Perejil picado	2 cucharadas
Pimiento rojo desvenado y picado	2 cucharadas
Puré de tomate	1 taza
Crema "Club"	½ taza
Harina "Fénix"	1 cucharada
Brandy "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Pan molido	3 cucharadas
Aceite "Casa"	4 cucharadas
Mantequilla "Club"	30 gramos
Paprika	1 cucharada
Pimienta	1 pizca
Consomé "Rosa Blanca"	10 gramos

Manipulación

1. En agua hirviendo poner a cocer las jaibas, agregando la sal tres minutos después que se han puesto.
2. Retirarlas quince minutos después en que estarán cocidas y refrescarlas en abundante agua fría.
3. Sin dañar la concha roja, abrirlas y seleccionar la carne blanca y la que hay en el interior de las pinzas, las que habrá que golpear para romperlas.
4. Deshechar las partes amarillentas y esponjosas y lavar bien las conchas con agua caliente.
5. En el aceite freír la cebolla y ajo, y cuando acitronen, la harina hasta que empiece a dorar, agregando el puré de tomate, perejil, zanahoria, pimiento, carne de jaiba y sazonar con el consomé y pimienta.
6. Cuando la mezcla esté muy espesa, retirar del fuego y agregar el brandy y crema.

7. Rellenar con ella las conchas de las jaibas.
8. Mezclar la paprika con la mantequilla y distribuirlas en la superficie de las ocho jaibas.
9. Cubrir con pan rallado.
10. Hornear por espacio de quince minutos y servir caliente.

33. PIE DE JAIBAS

INGREDIENTES:

PARA LA PASTA:

Harina "Fénix"	250	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Huevos	2	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Leche (a prevención, por si es necesario para formar la pasta)		

PARA EL RELLENO:

Carne de jaiba cocida y desmenuzada	300	gramos
Mantequilla "Club"	60	gramos
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Ajo finamente picado	2	dientes
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	¼	taza
Jitomate asado y picado	½	taza
Aceitunas deshuesadas y picadas	50	gramos
Alcaparras	50	gramos
Mostaza preparada	1	cucharada
Brandy "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Queso holandés "Club" rallado	75	gramos
Nuez moscada	1	pulgarada
Pimienta	1	pizca
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Pepinillos en vinagre	4	

Manipulación

1. Restregando la mantequilla y la harina entre las palmas de las manos, formar una mezcla arenosa.
2. Formar con ella una fuente y servir en el centro los huevos y consomé, amasando para formar una pasta manejable, adicionando leche si es necesario.
3. Extender con palote formando un círculo de tamaño mayor que el plato para pastel que se vaya a usar.
4. Engrasar un plato para pastel, de lámina o cristal refractario, colocar en su interior el disco de masa y forrar ésta con papel aluminio.
5. Llenar con frijol, maíz o alguna otra semilla, para formar peso y hornear por veinte minutos a 300°.
6. Mientras se logra el cocimiento, preparar el relleno, empezando por freír en 30 gramos de mantequilla la cebolla y el ajo hasta que empiece a dorar y luego la harina.
7. Agregar jitomate, leche, aceitunas, alcaparras, mostaza y sazonar con el consomé y las especias.
8. Agregar la carne de jaiba y dejar al fuego hasta que se obtenga una pasta casi seca.
9. Cocida la pasta retirar del fuego y quitar el papel aluminio con la semilla.
10. Retirar el relleno del fuego cuando ha tomado su punto y agregarle el brandy, vaciándolo a la tartaleta.
11. Cubrir la superficie con el queso rallado y granitar en el asador con la necesaria precaución, vigilando sin dejar pasar un minuto, hasta que gratine.
12. Adornar con los pepinillos en vinagre, partidos en dos a lo largo.

Puede suplirse la carne de jaiba por Atún "Vaquero", langosta o camarones picados.

34. PANETES DE OSTIÓN

INGREDIENTES:

Galletas de soda rallada	400	gramos
Ostiones cocidos en su jugo	60	
Leche	1	taza
Requesón de buena clase	150	gramos
Huevos	6	
Crémor tártaro	¼	cucharadita
Pimienta blanca	1	pizca
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Salsa inglesa	1	cucharada
Pan rallado	2	cucharadas
Mantequilla "Club"	100	gramos

Manipulación

1. Remojar en la leche y jugo de ostiones la galleta, agregando dos huevos.
2. Con la mitad de mantequilla engrasar ocho flaneras extendidas de cristal refractario.
3. Reunir los ostiones, requesón, consomé, salsa inglesa, yemas de cuatro huevos y pimienta.
4. Batir las claras de cuatro huevos a punto de turrón agregando a medio batido el crémor tártaro para afirmar el batido.
5. Incorporar éstas con la mezcla indicada en el número tres, con movimiento envolvente.
6. Distribuir la mitad de la papilla de galletas entre las ocho flaneras.
7. Cubrir con la mezcla de ostiones.
8. Repartir sobre ella la otra mitad de papilla de galletas.
9. Poner la mantequilla restante en pequeños trocitos sobre el contenido de las flaneras.
10. Hornear a calor moderado 250° hasta que cuajen los moldecitos.

Para sacar los panetes de los moldes, deberán dejarse enfriar un poco.

35. PULPOS EN SU TINTA A LA RIOJANA

INGREDIENTES:

Pulpo de Kls. 1.500 aproximadamente	1	
Tocino rebanado y picado "FUD"	70	gramos
Cebolla rebanada (o picada)	1	taza
Ajos rebanados	3	dientes
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Paprika	1	cucharada
Chile jalapeño en vinagre, picado	1	
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Laurel	2	hojas
Tomillo, mejorana y pimienta negra	½	cucharadita
Puré de jitomate	½	taza
Aceite "Casa"	½	taza

Manipulación

1. Quitar la piedra que el pulpo tiene en el centro de los tentáculos.
2. Voltear la parte semejante a cabeza del animal, buscar la bolsita de tinta que en ese lugar tiene, cortarla y recibir la tinta en un recipiente.
3. Con el vino tinto, quitar la totalidad de tinta que pudiera quedar en la bolsita y dejar reposar tinta y vino reunidos.
4. Separar las vísceras del animal, dejando para aprovechar sólo las partes firmes y carnosas.
5. Restregarlo con bastante bicarbonato de sosa (mejor conocido simplemente por carbonato) hasta quitar la baba que cubre el animal y lavarlo después en abundante agua fresca.
6. Secar el pulpo con un lienzo y partir en trozos de tres centímetros aproximadamente.
7. Freír simultáneamente la cebolla, el ajo y el tocino hasta que doren, agregando luego el jitomate, paprika, consomé, especias y chile jalapeño.
8. Poner el pulpo con la salsa a fuego lento, en recipiente tapado, hasta que suavice.

9. Agregar el vino con la tinta y dejar hervir hasta que espese la salsa.

Se sugiere servir con arroz cocido (Morisqueta) según instrucciones en el número uno de la sección "Sopas secas".

36. BACALAO A LA VIZCAÍNA

INGREDIENTES:

Bacalao noruego	500	gramos
Jitomate rojo asado, machacado y colado	750	gramos
Pimientos morrones	4	
Cebolla rebanada	120	gramos
Ajo finamente rebanado	4	dientes
Aceitunas manzanilla	75	gramos
Alcaparras de Mallorca en salmuera	75	gramos
Papas amarillas	200	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Pimienta negra	½	cucharadita
Tomillo y mejorana molidos, de cada cosa	1	pizca
Aceite "Casa"	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	según se indicará	

Manipulación

1. Remojar el bacalao desde el día anterior a su preparación, partido previamente en trozos de cinco centímetros, para quitar exceso de sal, cambiando agua tres veces.
2. Desmenuzarlo grueso y depositarlo en una budinera extendida.
3. En el aceite freír el ajo y la cebolla hasta acitronar.
4. Licuar dos pimientos en el jitomate y agregarlo a la fritura anterior.
5. Agregar el perejil y las especias y dejar hervir cinco minutos.
6. Pelar las papas, cortarlas en cuartos y repartirlas entre el bacalao, lo mismo que las aceitunas, alcaparras y los dos pimientos restantes también en cuartos.
7. Vaciar la salsa a la que se agregará con discreción el consomé después de probar hasta qué punto quedó desalado el bacalao.
8. Tapar la budinera y llevarla al horno a 300° por tanto tiempo como lleve el de cocer las papas. En cuanto estén cocidas las papas, también lo estará el bacalao.

Es notable la ventaja que se tiene al preparar el bacalao con el procedimiento que se indica; no se bate ni desintegra; quedan los ingredientes o aderezos en el mismo sitio en que se colocaron; no reseca; hay menos riesgo de quemarse que el que lleva haciéndolo a fuego directo.

37. CORONA MOSAICO DE BACALAO

INGREDIENTES:

Bacalao noruego de primera, sin espinas	350	gramos
Cebolla finamente picada	100	gramos
Pepinillos dulces encurtidos	6	
Pimientos morrones	3	
Aceitunas gordal deshuesadas y picadas	60	gramos
Brandy "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Cañas de apio	3	
Pimientos verdes, asados y desvenados	2	
Perejil picado, grueso	2	cucharadas
Zanahorias peladas y en rodajas	½	taza
Mantequilla "Club"	75	gramos
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Leche	1	taza
Huevos	5	
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Pan rallado	50	gramos
Pimienta, mejorana y tomillo molidos de cada cosa	¼	cucharadita

Manipulación

1. Remojar el bacalao en trozos chicos, desde la víspera de la preparación, cambiando varias aguas, para quitar el exceso de sal.
2. Desmenuzarlo muy finamente y machacarlo.
3. Forrar con papel aluminio un molde de corona y engrasar el papel en la superficie, espolvoreando el pan rallado abundantemente.
4. En el resto de mantequilla freír la cebolla hasta acitronar, luego la harina sin que llegue a dorar y agregar la leche, perejil y especias.
5. Sazonar por último con el consomé, lo que deberá hacerse con mucha precaución probando antes el grado a que quedó de salado el bacalao.
6. Revolver al bacalao las yemas de los cinco huevos, brandy, pepinillos, pimientos verdes y rojos, aceitunas partidas en cuatro y apio, todo picado grueso; además las zanahorias en rodajas.
7. Incorporar la salsa preparada según instrucciones cuatro y cinco.
8. Batir las claras a punto de turrón, agregando media cucharadita de crémor tártaro para afirmar el batido.
9. Revolver las claras a la mezcla, con movimiento envolvente.
10. Depositar la pasta resultante en el molde corona.
11. Hornear con molde tapado a 300° hasta que queden las zanahorias bien cocidas, mismo tiempo en que estará cocido el bacalao y demás ingredientes.

Hay que dejar enfriar un poco para sacar del molde la corona. Se sugiere servir bañando con salsa Cat-sup y ensalada de lechuga con naranja picada.

38. CAZUELITAS DE BACALAO GRATINADAS

INGREDIENTES:

Los mismos de la fórmula anterior.

Además:

Queso Bitto gruyère "Club" .... 80 gramos

Manipulación

1. Proceder en todo conforme a las indicaciones de la fórmula anterior, a excepción de los números 3, 10 y 11.
2. Distribuir la pasta en ocho platos refractarios extendidos.
3. Barnizar la superficie, con la mantequilla que dejó de usarse en la fórmula anterior para engrasar el molde.
4. Cubrirlos con el queso rallado.
5. Hornear a fuego lento (250°) hasta que queden cocidas las zanahorias, en que también se habrá cocido el bacalao.

Pueden reservarse ocho aceitunas y tiritas de pimientos morrones para adornar la superficie de los platitos.

39. CROQUETAS DE BACALAO

INGREDIENTES:

Bacalao noruego sin espinas	250 gramos
Nuez rallada	30 gramos
Mantequilla "Club"	75 gramos
Papa cocida y prensada	400 gramos
Aceitunas picadas finamente	50 gramos
Alcaparras trituradas	30 gramos
Pimientos morrones triturados	2
Huevos	3

Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Pimienta, salvia, nuez moscada, tomillo y mejorana molidos, de cada cosa	1	pulgarada
	3	cucharadas
Crema de trigo	¾	taza
Leche	2	
Huevos para empanizar	100	gramos
Pan rallado para empanizar		abundante
Aceite "Casa" (para freír)		

Manipulación

1. Remojar el bacalao cambiando agua tres veces.
2. Cocerlo, cambiando agua una vez.
3. Desmenuzarlo finamente y machacarlo hasta que quede casi una masa.
4. Disolver en la leche la crema de trigo.
5. Freír en la mantequilla la cebolla y luego la papilla de leche y trigo, hasta que se forme una pasta que no se corra.
6. Revolver a esta pasta todos los demás ingredientes a excepción de los indicados para empanizar, agregando leche o pan rallado, según sea necesario, para que la pasta quede de buen punto para formar las croquetas.
7. Formar bollos a manera de chorizos, dividiendo la pasta en 16 porciones.
8. Embetunarlos con huevo y revolcarlos en pan rallado.
9. Repetir la operación anterior.
10. Freír en abundante aceite no muy caliente, a que quede de un dorado de buen buen gusto.
11. Depositar las croquetas en un papel poroso. (Estraza).

Se sugiere servir con una salsa de jitomate asado y picado y cebolla finamente picada, adornando con hojas de lechuga. Las croquetas deben quedar de una perfecta forma cilíndrica, y no terminando en puntas las extremidades, como se presentan los chorizos. De la forma y dorado de las croquetas, depende en gran parte su presentación.

TORTAS - BUDINES

1. TORTA DE ELOTE CON MENGUICHE

(Platillo Michoacano)

INGREDIENTES:

Elotes tiernos y frescos	6	
Mantequilla "Club"	175	gramos
Huevos	5	
Crémor tártaro	½	cucharadita
Leche	¾	taza
Azúcar	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Polvos de hornear	1	cucharada
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Pan molido	50	gramos

PARA EL MENGUICHE:

Aceite "Casa"	3	cucharadas
Cebolla rebanada	100	gramos
Chiles poblanos en rajas	4	
Pulpa de jitomate picada	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Queso fresco del país "Club"	150	gramos
Orégano triturado	½	cucharadita

Manipulación

1. Pelar los elotes, despojarlos de los estigmas (cabellitos) y rebanarlos.
2. Forrar una budinera con papel aluminio, engrasarlo con parte de la mantequilla y espolvorearlo abundantemente con pan rallado.
3. Acremar el resto de mantequilla agregando las yemas de los cinco huevos, una a una, sin dejar de batir.
4. Licuar los elotes en la leche, junto con la harina, azúcar, consomé y polvos de hornear.
5. Incorporar lentamente la mezcla anterior al batido de mantequilla y huevos.
6. Batir las claras a punto de turrón, agregando el crémor tártaro a medio batido.
7. Incorporarlas a la mezcla indicada en el número cinco, pero ya sin batir, con movimiento envolvente.
8. Vaciar en la budinera engrasada y hornear a 250° durante cuarenta minutos, con budinera tapada y diez minutos más con budinera destapada.
9. Servir caliente con la salsa menguiche que se prepara así:

MENGUICHE:

1. Freír en el aceite la cebolla rebanada y los chiles poblanos en rajas.
2. Agregar el jitomate sazonando con el orégano y consomé y dejar hervir cinco minutos.
3. Servir en un platón redondo, poniendo el queso fresco en rebanadas delgadas en la superficie.

2. TORTA DE ELOTE CON REQUESÓN

INGREDIENTES:

Elotes tiernos y frescos (según tamaño)	6 a 9
Requesón de buena clase	500 gramos
Huevos	4
Mantequilla "Club"	100 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Leche	½ taza
Chiles poblanos, asados y desvenados	4
Azúcar	2 cucharadas
Crémor tártaro	½ cucharadita

Manipulación

1. Desgranar los elotes y licuar los granos en la leche, junto con el consomé y azúcar.
2. Desbaratar con una espátula o con la mano el requesón, agregándolo poco a poco al elote licuado, hasta que quede bien incorporado.
3. Agregar la mitad de la mantequilla fundida y fría y, una a una, las yemas de los cuatro huevos, batiendo bien hasta incorporarlas.
4. Picar en pequeños trozos los chiles, agregándolos a la pasta.
5. Batir las claras con el crémor tártaro a punto de turrón.
6. Incorporarlas a la pasta con movimiento envolvente.
7. Forrar una budinera con un trozo de papel aluminio y engrasarla con la mitad de la mantequilla restante.
8. Vaciar la pasta a la budinera, poniendo en la superficie el resto de mantequilla en pequeños trocitos.
9. Hornear a fuego lento (250°) durante noventa minutos con budinera tapada y con budinera destapada seguir horneando hasta que dore ligeramente.

Puede servirse con una salsa de crema con pimiento licuado y queso rallado, salsa verde o de jitomate. También se aconseja para servir acompañando platillos de carne de cerdo.

3. BUDÍN DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

Alcachofas grandes y frescas	12
Sesos de res	1 cabeza

Leche	½ taza
Huevos	4
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Queso estilo holandés "Club"	50 gramos
Mantequilla "Club"	75 gramos
Vino oporto "Misión de Santo Tomás"	½ taza
Jengibre	1 pulgarada
Harina "Fénix"	1 cucharada
Pan rallado	3 cucharadas

Manipulación

1. Remojar los sesos, cambiando varias aguas, hasta quitarles completamente la sangre y cocerlos con la sal necesaria.
2. Cocer las alcachofas, con muy poca sal, hasta que queden muy suaves.
3. Forrar una budinera con un trozo de papel aluminio, engrasarlo con la tercera parte de mantequilla y espolvorearlo con el pan rallado.
4. Bien cocidas las alcachofas, raspar las hojas para aprovechar la pulpa, cuidando de deshechar totalmente la fibra.
5. Despojar los sesos de la tela que los cubre y partirlos en dados de un centímetro aproximadamente.
6. Picar los corazones de alcachofa en trozos del mismo tamaño.
7. Freír en otra tercera parte de la mantequilla la harina, agregando la leche y el oporto, moviendo para evitar grumos.
8. Sazonar con el genjibre y consomé y retirar del fuego dejando enfriar.
9. Revolver a esa salsa el puré y corazones de alcachofa, seso, yemas de huevo y queso.
10. Batir las claras a punto de turrón, con media cucharadita de crémor tártaro.
11. Incorporarlas a la mezcla del número nueve sin batir.
12. Vaciar a la budinera engrasada.
13. Hornear con budinera tapada por cuarenta minutos y diez minutos más con budinera destapada.

4. TORTA DE CHÍCHAROS

INGREDIENTES:

Chícharos finos cocidos	500 gramos
Puré de tomate	350 gramos
Cebolla finamente picada	3 cucharadas
Ajo finamente picado	1 diente
Harina "Fénix"	1 cucharada
Azúcar	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Crema "Club"	½ taza
Jamón endiablado	1 lata grande
Huevos	3
Chile jalapeño en escabeche, picado	1
Pan rallado	50 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Pimienta y salvia, de cada cosa	1 pizca

Manipulación

1. Forrar una budinera con papel aluminio, engrasarlo con parte de la mantequilla y espolvorearlo con el pan rallado.
2. Freír en las dos terceras partes de mantequilla restantes, el ajo y la cebolla y cuando empiecen a dorar, la harina.
3. Agregar el puré de tomate, sazonando con el consomé, especias y azúcar.
4. Retirar del fuego e incorporar el jamón endiablado, chile jalapeño, crema, chícharos y por último las yemas de huevo.
5. Batir las claras a punto de turrón con el crémor tártaro, incorporándolas a la mezcla anterior sin batir, con movimiento envolvente.
6. Vaciar a la budinera engrasada y hornear con budinera tapada durante cuarenta minutos a 300° y diez minutos más con budinera destapada.

Puede servirse con una ensalada de cebolla en cuartos sancochada, aguacate picado, aceite, vinagre, sal y pimienta.

5. BUDÍN DE CALABACITAS

INGREDIENTES:

Calabacitas muy tiernas	300	gramos
Harina "Fénix"	150	gramos
Azúcar	100	gramos
Mantequilla "Club"	200	gramos
Polvos de hornear	2	cucharaditas
Huevos	6	
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Queso Bitto gruyer "Club" rallado	100	gramos
Crémor tártaro	½	cucharadita

Manipulación

1. Rebanar las calabacitas y semi-cocerlas en agua con sal, para sancocharlas solamente.
2. Fundir la mantequilla y dejarla enfriar.
3. Cernir la harina con el consomé y polvos de hornear.
4. Batir las yemas con el azúcar a punto de cordón.
5. Incorporar, poco a poco, la harina con polvos de hornear y consomé.
6. Agregar lentamente la mantequilla fundida, sin dejar de batir.
7. Batir las claras a punto de turrón con el crémor tártaro.
8. Incorporar éstas a los demás ingredientes pero ya sin batir, sólo con movimiento envolvente.
9. Revolver el queso rallado, moviendo lentamente sin batir.
10. Forrar de papel alumínio una budinera, engrasar y vaciar en ella la mitad de la pasta.
11. Escurrir, secar y enharinar las calabacitas y poner la mitad de ellas, bien colocadas, sobre la pasta depositada en la budinera.
12. Repetir la operación con la otra mitad de pasta y calabacitas.
13. Hornear con budinera tapada 35 minutos a 300° y 10 minutos más con budinera destapada a la misma temperatura.

Cabe repetir y así se hará notar varias veces, la utilidad de usar el papel aluminio en determinadas preparaciones, pues se evita que platillos como el presente se peguen en el fondo o paredes de las cacerolas o budineras.

BUDIN DE ZANAHORIA

INGREDIENTES:

Zanahoria	1,000	gramos
Huevos	5	
Harina de arroz	200	gramos
Extracto de vainilla	1	cucharadita
Mantequilla "Club"	200	gramos
Azúcar	300	gramos
Queso tipo holandés "Club" rallado	100	gramos
Polvos de hornear	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita

Manipulación

1. Pelar, cocer, moler y tamizar la zanahoria.
2. Forrar con papel aluminio una budinera de capacidad aproximada de dos litros, engrasando con parte de la mantequilla.
3. Batir las yemas a punto de cordón, incorporando lentamente el azúcar.
4. Agregar el resto de mantequilla fundida y fría, harina de arroz, polvos de hornear y extracto de vainilla, todo en el orden enumerado y lentamente.
5. Batir las claras a punto de turrón, con el crémor tártaro y revolver a la pasta anterior, a la vez que el queso, con movimiento envolvente y sin batir.
6. Vaciar a la budinera y hornear por cincuenta minutos a 300° con budinera tapada.

Este budín, de sabor muy agradable, puede servirse como entrada, con una salsa a base de crema, para acompañar platillos de aves rellenas o bien como postre.

7. TIMBAL GERMANIA

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo cocido en pequeños trozos	150	gramos
Manteca de cerdo	25	gramos
Ajo finamente picado	2	dientes
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Puré de tomate	½	taza
Harina "Fénix"	1	cucharada
Azúcar	1	cucharada
Pimienta	1	pizca
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Papa amarilla cocida y prensada	500	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Leche	½	taza
Zanahoria picada fina y cocida	½	taza
Huevos	3	
Salchichas Frankfort "FUD"	8	
Tiras de tocino delgadas "FUD"	8	
Pimientos morrones	1	

Manipulación

1. Freír en la manteca el ajo y la cebolla y cuando acitrone, la harina hasta que empiece a dorar.
2. Agregar el puré de tomate, lomo de cerdo, azúcar, tercera parte de consomé y pimienta, dejando hervir hasta que seque y forme casi una pasta.
3. Revolver a la papa la zanahoria, mantequilla, leche, los tres huevos y el resto de consomé, revolviendo a formar un puré.

4. En un plato para pastel de cristal refractario, poner la mitad de la mezcla o puré de papa y sobre ella el picadillo elaborado según números 1 y 2 de esta fórmula.
5. Tapar con la otra mitad de mezcla de papa.
6. Envolver cada salchicha en una rebanada de tocino, acomodando en la superficie de la última capa de puré, formando una estrella.
7. Hornear a 300° durante diez minutos.
8. Retirar del horno, voltear las salchichas del lado opuesto y hornear por otros diez minutos, a la misma temperatura.
9. Adornar con rajas de pimiento morrón.

8. BUDÍN DE ESPINACAS Y SALCHICHAS

INGREDIENTES:

Espinacas cocidas, molidas y tamizadas	1,000	gramos
Salchichas de viena "FUD"	8	
Harina "Fénix"	35	gramos
Huevos	4	
Leche	¾	de taza
Cebolla finamente picada	¼	de taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Queso Bitto gruyère "Club" rallado	75	gramos
Pimienta blanca	½	cucharadita
Nuez moscada	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Crémor tártaro	½	cucharadita
Pan rallado	40	gramos
Azúcar	1	cucharada

Manipulación

1. Forrar de papel aluminio una budinera de dos litros aproximadamente, y engrasar con la tercera parte de mantequilla, espolvoreando el pan rallado.

2. En el resto de mantequilla freír la cebolla hasta que dore y después la harina y antes de que empiece a dorar, agregar la leche, consomé y especias, moviendo hasta obtener una salsa muy espesa.
3. Reunir esta salsa con las espinacas, salchichas cortadas en rodajas y el queso, dejando enfriar.
4. Incorporar las yemas.
5. Batir las claras con el crémor tártaro hasta obtener un punto de turrón firme.
6. Incorporar a la mezcla con movimiento envolvente.
7. Vaciar en la budinera engrasada.
8. Hornear con budinera tapada por treinta minutos a 300° y con budinera destapada hasta que cuaje el budín, introduciendo el probador al centro, y retirar del horno cuando el probador salga limpio.

Se sugiere servir con arroz cocido, rociado con una salsa ligera de jitomate, sazonada con jugo Maggi.

9. TORTA DE GARBANZA CON LENGUA DE CERDO

INGREDIENTES:

Garbanza de primera (Sinaloa)	350 gramos
Lengua de cerdo	500 gramos
Huevos	5
Queso Bitto gruyère "Club" rallado	100 gramos
Polvos de hornear	1 cucharada
Galletas de soda	50 gramos
Leche	½ taza
Mantequilla "Club"	150 gramos
Cebolla finamente picada	4 cucharadas
Ajos rebanados	3 dientes
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Crémor tártaro	½ cucharadita
Pimienta negra	½ cucharadita
Pan rallado	50 gramos
Puré de tomate	½ taza

Manipulación

1. Cocer la lengua de cerdo hasta que se desprenda con facilidad la piel.
2. En una cucharada de mantequilla freír la tercera parte de cebolla, tercera parte de ajo y el puré de tomate, sazonando con la mitad de pimienta y tercera parte de consomé.
3. Agregar la lengua de cerdo en rebanadas delgadas.
4. Remojar la garbanza desde el día anterior, cocerla, pelarla y escurrirla.
5. Reservando la mantequilla necesaria para engrasar el molde, en el resto freír el sobrante de cebolla y ajo, moliendo esto junto con la garbanza.
6. Remojar la galleta de soda en la leche y reunir a la pasta de garbanza, queso rallado, resto de consomé y pimienta, mantequilla fundida en que se frieron ajo y cebolla, las yemas de los cinco huevos y polvos de hornear.
7. Batir las claras con el crémor tártaro a punto de turrón y mezclar a la pasta anterior, con movimiento envolvente.
8. Forrar una budinera de aproximadamente dos litros, con papel aluminio, engrasar y vaciar en ella la mezcla.
9. Con el cabo de una cuchara abrir la pasta en varios lugares, para rellenar con lengua de cerdo con su respectiva salsa. Estos rellenos deben hacerse tan continuados como sea posible y bien distribuidos en todo el molde.
10. Con budinera tapada hornear durante cuarenta minutos a 300° y diez minutos más, con budinera destapada.

10. SOUFLÉ DE QUESO

INGREDIENTES:

Queso parmesano "Club" rallado	125 gramos
Queso Bitto gruyère "Club" rallado	125 gramos
Leche	2 tazas
Harina "Fénix"	75 gramos
Huevos	5

Crémor tártaro	½	cucharadita
Pimienta blanca	1	pizca
Nuez moscada	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos

Manipulación

1. Forrar una budinera con papel aluminio y engrasar con parte de la mantequilla.
2. En media taza de leche desleír las yemas de los cinco huevos.
3. En la leche restante desleír la harina.
4. Cocer esta mezcla, moviendo constantemente para evitar grumos, sazonando con el consomé y las especias.
5. Retirar el recipiente del fuego y seguir agitando hasta que la pasta quede de una temperatura templada, agregando entonces los quesos y las yemas desleídas en leche, según se indica en el número 2.
6. Batir las claras a punto de turrón con el crémor tártaro.
7. Incorporar a la mezcla anterior, sin batir.
8. Vaciar a la budinera engrasada.
9. Hornear a 250° con budinera destapada hasta lograr su completo cocimiento y cuajado, comprobándolo por un palillo que se introduce al soufflé y sale limpio.

11. TARTALETA SUIZA DE QUESO

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	175	gramos
Mantequilla "Club"	85	gramos
Huevo	1	
Yema	1	
Consomé "Rosa Blanca"	½	cucharadita

(PARA EL RELLENO)

Jamón cocido "FUD" en rebanadas delgadas	150	gramos
Crema "Club"	½	taza
Huevos	5	
Queso Bitto gruyère "Club"	125	gramos
Salvia y pimienta, de cada cosa	1	pizca

Manipulación

1. Cernir la harina y consomé y formar una fuente.
2. Servir en el centro la yema y el huevo, mezclando con las manos.
3. Incorporar la mantequilla con la raspa, hasta formar una pasta, agregando una poca de leche fría o agua helada, si es necesario.
4. Extender con palote en forma de disco un poco mayor que el plato en que se va a hornear.
5. Engrasar un plato para pastel, refractario o de lámina y colocar en él la pasta recortando los bordes.
6. Cubrir con un trozo de papel aluminio y llenar con semilla cruda (frijol, maíz, etc.) para que haga peso y evitar que suba.
7. Hornear a 300° por veinte minutos a que quede medio cocido.
8. Retirar del horno y quitar el papel aluminio con todo y semilla.
9. Forrar con rebanadas delgadas de jamón cocido.
10. Hacer una mezcla con los huevos ligeramente batidos, crema, queso y especias y vaciarla en la tartaleta, forrada de jamón.
11. Hornear a 300° hasta que cuaje el relleno y termine el cocimiento de la tartaleta.

12. COMPODRON

INGREDIENTES:

Galletas de soda	300	gramos
Jamón cocido "FUD" rebanado y picado	300	gramos
Queso Bitto gruyère "Club" rallado	100	gramos

Mantequilla "Club"	100 gramos
Huevos	5
Crema "Club"	1 taza
Leche evaporada	1 taza
Agua	1 taza
Consomé "Rosa Blanca"	al gusto
Crémor tártaro	½ cucharadita
Salvia	1 pizca

Manipulación

1. Forrar una budinera con papel aluminio, engrasarlo con la mitad de mantequilla y enharinarlo.
2. Reunir la leche y agua y remojar en ellas la galleta de soda desmenuzada, a formar una papilla; agregando muy poco consomé.
3. Unir la crema, yemas, queso y jamón, sazonando con muy poco consomé y especias.
4. Batir las claras a punto de turrón, con el crémor tártaro y mezclar a la pasta anterior, con movimiento envolvente.
5. Cubrir el fondo de la budinera con la tercera parte de la papilla de galleta.
6. Sobre esa capa extender la mitad de mezcla indicada en los números 3 y 4.
7. Tender otra tercera parte de papilla y sobre ella el resto de la otra mezcla (3 y 4).
8. Cubrir por último con la tercera parte restante de papilla de galleta.
9. Distribuir la mantequilla restante en pequeños trocitos sobre la superficie del budín.
10. Hornear a 300° hasta que cuaje (treinta minutos aproximadamente) en la parte media del horno.

No es posible precisar la cantidad de consomé, dependiendo esto de la mayor o menor salazón de galletas y jamón, por lo que es importante dosificar el consomé con mucha precaución. Es plato frío o caliente. Puede adornarse y servirse con un picadillo de pepinillos dulces mezclados con cebolla encurtida en vinagre y aceite.

13. BUDIN PARMENTIER

INGREDIENTES:

Papa amarilla cocida y prensada	500 gramos
Espinacas cocidas, escurridas y prensadas	300 gramos
Zanahorias picadas y cocidas	200 gramos
Queso chester "Club" rallado	125 gramos
Huevos	4
Leche	¾ de taza
Mantequilla "Club"	125 gramos
Jamón cocido "FUD" picado	150 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Salvia y pimienta, de cada cosa	1 pizca
Pan rallado	3 cucharadas
Crémor tártaro	½ cucharadita

Manipulación

1. Mezclar 75 gramos de mantequilla fundida y fría, cuatro yemas, mitad del queso y todos los demás ingredientes, a excepción del pan rallado y claras, a formar una pasta suave, pero no muy flúida.
2. Forrar una budinera de dos litros de capacidad, aproximadamente, con papel aluminio, engrasarla con el resto de la mantequilla y espolvorearla con el pan rallado.
3. Batir las claras a punto de turrón con el crémor tártaro, incorporándolas con movimiento envolvente a la mezcla indicada en el número uno, y vaciar a la budinera.
4. Cubrir la superficie con el resto de queso.
5. Hornear con budinera destapada a 250° hasta que cuaje.

Puede servirse con una salsa blanca con queso y pimiento o para acompañar asados.

14. TIMBAL DE PAPA CON PICADILLO

INGREDIENTES:

Papa amarilla, cocida y prensada	600	gramos
Mantequilla "Club"	60	gramos
Huevos	2	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Queso super "Club" rallado	50	gramos
Leche	La necesaria	
Pan rallado	4	cucharadas

(PARA EL PICADILLO)

GRUPO No. 1:

Aceite "Casa"	¼	de taza
Tocino "FUD" rebanado y picado	50	gramos
Cebolla finamente picada	½	taza
Ajos finamente picados	6	dientes
Pasas	50	gramos

GRUPO No. 2:

Aguayón de res molido grueso	200	gramos
Lomo de cerdo molido grueso	200	gramos

GRUPO No. 3:

Zanahorias finamente picadas	100	gramos
Papas finamente picadas	100	gramos
Almendras peladas y finamente picadas	50	gramos

GRUPO No. 4:

Aceitunas deshuesadas y picadas	50	gramos
Acitrón cubierto picado	50	gramos
Tomate picado	1	taza
Alcaparras en salmuera	50	gramos
Chile jalapeño en vinagre picado	1	

Para sazonar: consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Pimienta, tomillo y mejorana, de c/cosa	½	cucharadita
Nuez moscada	1	pulgarada

Manipulación

1. Engrasar una budinera de metal o cristal refractario de dos litros de capacidad aproximadamente, y espolvorearlo con pan rallado.
2. Formar un puré consistente, con los primeros ingredientes que no están enumerados dentro de un grupo.
3. Forrar con dos terceras partes de ese puré el fondo y las paredes del molde.
4. Preparar el picadillo friendo bien los ingredientes del grupo uno, agregando en el orden listado los del dos y tres, pero hasta que los anteriores vayan quedando fritos o cocidos, sazonando por último con los ingredientes señalados para este caso.
5. Dejar que seque lo más que sea posible.
6. Rellenar el timbal con el picadillo, apretando éste lo más que sea posible; tapar con la otra tercera parte de puré.
7. Hornear con budinera destapada a 300°, hasta que el puré tome un punto consistente y empiece a dorar de la superficie.

15. CUBILETES DE PAPA RELLENOS

INGREDIENTES:

Papa amarilla	400	gramos
Coliflor cocida y hecha puré	1½	taza
Queso super "Club" rallado	60	gramos
Jamón endiablado	200	gramos
Chile jalapeño en vinagre, picado	1	
Huevos	4	
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Crema "Club"	½	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos

Pimienta	1 pizca
Crémor tártaro	½ cucharadita
Harina "Fénix" (para espolvorear)	La necesaria
Salsa Cat-Sup (para servir)	Al gusto

Manipulación

1. Con parte de la mantequilla engrasar ocho flaneras de cristal refractario y enharinarlas.
2. Pelar las papas y rebanarlas en hojuelas muy delgadas, revolcándolas en dos huevos cortados, mitad del consomé, lo que hubiere sobrado de mantequilla y la pimienta.
3. Forrar con ellas las flaneras, reservando las necesarias para cubrir después del relleno de que adelante se hablará.
4. Revolver el puré de coliflor con el jamón endiablado, chile jalapeño, crema, queso y dos yemas.
5. Batir dos claras de huevo con el crémor tártaro a punto de turrón e incorporar a la mezcla anterior con movimiento envolvente.
6. Rellenar con esa mezcla los huecos de las flaneras forradas con hojuelas de papa.
7. Cubrir la superficie con las hojuelas que se apartaron para el caso.
8. Hornear a baño María a 300° hasta conseguir el total cocimiento de las papas, cubriendo las flaneras con un trozo de papel aluminio.
9. Sacar de los moldes, colocarlos en platos individuales sobre un lecho de lechuga y bañar con salsa Cat-Sup.

16. TORTA AUSTRIACA DE CREPAS

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	100 gramos
Leche	½ taza
Huevos	2

Consomé "Rosa Blanca"	½ cucharadita
Mantequilla "Club"	25 gramos
Polvos de hornear	1 cucharada
Aceite "Casa" (para engrasar)	El necesario

(PARA EL RELLENO)

Salchichas de Viena "FUD"	8
Cebolla finamente picada	¼ de taza
Crema "Club"	1 taza
Paprika	1 cucharada
Salvia	½ cucharadita
Puré de tomate	½ taza
Huevos	2
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Aceite "Casa"	4 cucharadas

Manipulación

1. Con la mantequilla fundida y apenas tibia, y los huevos batidos, reunir todos los demás ingredientes señalados para las crepas, agitando enérgicamente hasta formar una papilla cremosa y sin grumos, dejándola reposar cinco minutos.
2. En una sartén grande, con diámetro aproximado a la budinera en que se va a preparar la torta, engrasada con aceite "Casa", chorrear una poca de papilla, cuando la sartén esté bien caliente, extendiendo la papilla hasta que cuaje, voltear la crepa que se habrá formado y dejar que dore ligeramente.
3. Repetir engrasando en cada operación, formando crepas delgadas, hasta terminar la papilla.
4. En cuatro cucharadas de aceite, freír la cebolla hasta que dore, la paprika, muy ligeramente, agregando luego el puré de tomate, las salchichas en trozos de un centímetro, sazonar con la salvia y consomé y dejar enfriar.
5. Incorporar la crema y los huevos ligeramente batidos.
6. Engrasar una budinera baja o un plato para pastel de cristal refractario, cubriendo el fondo con cuatro crepas.
7. Reservar cuatro crepas más para cubrir y el resto, picarlas y revolverlas a la salsa, reservando tres cucharadas de ésta.

8. Servir el relleno y taparlo con las cuatro crepas reservadas.
9. Repartir las tres cucharadas de salsa sobre las crepas que cubren la torta.
10. Hornear a 300° durante treinta minutos, cubriendo el molde con un trozo de papel aluminio.

17. BUDÍN AZTECA

INGREDIENTES:

Tortillas delgadas	36	
"Molon" (Mole poblano fabricado por ACADEMIA HOGAR)	1	lata
Queso fresco del país "Club"	400	gramos
Queso super "Club" rallado	100	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Huevos	3	
Aceite "Casa" (para freír)		Abundante
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Crémor tártaro	½	cucharadita

Manipulación

1. Cortar las tortillas en cuartos y freírlas ligeramente en el aceite.
2. Engrasar con 25 gramos de mantequilla una budinera.
3. Cortar en tiras delgadas el queso fresco.
4. Diluir el "Molon" en dos tantos de agua, agregarle el consomé y dejarlo hervir tres minutos.
5. Revolver las tortillas con el "Molon" y las yemas.
6. Batir las claras con el crémor tártaro a punto de turrón y revolverlas a la mezcla anterior con movimiento envolvente.
7. Poner un tendido de la tercera parte de la mezcla con tortillas y la mitad de queso fresco.
8. Repetir la operación terminando con una capa de tortilla.

9. Cubrir con el resto de mantequilla repartida en pequeños trozos y el queso rallado, a cubrir la superficie.
10. Hornear a 300° durante veinte minutos con budinera tapada.

Puede servirse adornando con anillos de cebolla. El Molon es fabricado por "ACADEMIA HOGAR", que edita este libro, pero si se prefiere otro mole, inclusive el preparado en casa, puede usarse.

VERDURAS - FRITURAS
DIVERSOS

1. ALCACHOFAS DELICIA

INGREDIENTES:

Alcachofas medianas	16
Jamón cocido "FUD" picado	50 gramos
Perejil picado	2 cucharadas
Champiñones cocidos, picados	100 gramos
Cebolla picada	¼ taza
Pan de caja sin corteza	3 rebanadas
Caldo de hueso sin sal	1 taza
Tocino "FUD" finamente picado	50 gramos
Aceite "Casa"	¼ taza
Jengibre	1 pulgarada
Pimienta blanca	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Queso Bacará "Club" rallado	50 gramos

Manipulación

1. Cortar con tijeras las puntas de las alcachofas y cocerlas en agua con la sal necesaria.

2. Retirarlas cuando no estén completamente cocidas, pero en punto de que se les puedan desprender fácilmente las hojas.
3. Retirar las hojas del centro y las que salen del corazón, cuidando de no estropear el fondo (parte ésta la más rica de la alcachofa).
4. Disolver en el caldo el consomé y remojar el pan con la mitad del caldo.
5. Freír en el aceite el tocino y la cebolla, hasta que ésta acitrone.
6. Reunir lo anterior, sin grasa, con el pan remojado y resto de los ingredientes, a excepción del queso.
7. Rellenar con esta pasta o picadillo el centro de las alcachofas.
8. Sujetar cada una con hilo y depositarlas en un platón refractario de tamaño adecuado.
9. Bañarlas con la grasa en que se frió la cebolla y tocino.
10. Derramar en el fondo del platón el resto de caldo.
11. Hornear por media hora a 250°, con platón destapado.
12. Retirar del horno para servir bien caliente, retirar el hilo y espolvorear el queso en la superficie.

2. ALCACHOFAS AL OPORTO

INGREDIENTES:

Alcachofas grandes	8	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Leche	1	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Crema "Club"	1	taza
Oporto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Huevos cocidos y picados	2	
Cebolla picada	½	taza
Queso estilo holandés "Club", rallado	80	gramos
Pimienta y mejorana molidas, de cada cosa	½	cucharadita

Manipulación

1. Cocer las alcachofas en abundante agua con sal.
2. Freír en la mantequilla la harina, sin dejar que llegue a dorar, agregando la leche; sazonar con el consomé y las especias y mover para evitar grumos, hasta obtener una salsa espesa.
3. Retirar del fuego y agregar la crema y el oporto.
4. Acomodar las alcachofas en un platón refractario, abrir las hojas y rellenar con la cebolla y huevo cocido.
5. Bañarlas uniformemente con la salsa.
6. Espolvorear en la superficie el queso rallado.
7. Hornear a 250° durante treinta minutos, precisamente antes de servirse.

3. CHÍCHAROS CON JAMÓN A LA ESCOCESA

INGREDIENTES:

Chícharos de cambray cocidos	1,000	gramos
Jamón ahumado "FUD" en cubos de 1 ctm.	200	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Leche	1	taza
Crema "Club"	1	taza
Queso fresco del país "Club"	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Hierbabuena picada	1	cucharadita
Pimienta negra	1	pizca
Harina "Fénix"	2	cucharadas

Manipulación

1. Hervir la leche con la menta y una pizca de bicarbonato de sosa (carbonato).
2. En la mantequilla freír la harina sin que llegue a dorar, agregando la leche con menta, mover para evitar grumos, sazonando con consomé y pimienta.

3. Cocer el jamón en agua sin sal, dejando reducir el líquido a media taza.
4. Reunir la salsa del número dos, jamón con media taza del caldillo en que se coció, chícharos escurridos y la crema.
5. Depositar en una budinera y calentar poco antes de servir.
6. Desmenuzar el queso fresco, ponerlo en la superficie y llevar al asador durante un minuto.

Nuevamente se recomienda tomar precaución al usar el asador de las estufas de gas, pues aunque se trata de tiempo tan insignificante como el señalado, habrá que vigilar, para retirar en cuanto el queso empiece apenas a dorar.

4. CHÍCHAROS CON JAMÓN AL OPORTO

INGREDIENTES:

Chícharos cambray pelados	1,000 gramos
Mantequilla "Club"	50 gramos
Tocino "FUD" finamente picado	50 gramos
Jamón "FUD" estilo serrano, rebanado delgado	150 gramos
Almendras	50 gramos
Cebolla rebanada	100 gramos
Ajo picado	2 dientes
Perejil picado	1 cucharada
Puré de tomate	1 taza
Oporto "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Papitas munición, peladas	500 gramos
Canela y pimienta molidas	½ cucharadita
Clavo molido	1 pulgarada

Manipulación

1. En la mantequilla freír la almendra con todo y cáscara y cuando doren ligeramente, retirarlas de la grasa y licuarlas en media taza de agua.
2. En la misma grasa freír la cebolla y ajo hasta acitronar, agregando el puré de tomate.
3. En otra sartén fundir el tocino y en la grasa que suelte, freír ligeramente el jamón rebanado.
4. Unir las dos frituras anteriores, agregar el oporto y la almendra licuada, llevando al fuego en un recipiente amplio.
5. Cuando la mezcla esté en ebullición, agregar los chícharos, papitas, consomé y especias.
6. Tapar el recipiente y dejar hervir a fuego muy lento hasta lograr el cocimiento de chícharos, jamón y papas.

5. PAPAS A LA CREMA CON JAMÓN

INGREDIENTES:

Papa amarilla	1,000 gramos
Leche evaporada	¾ taza
Mantequilla "Club"	150 gramos
Crema "Club"	1 taza
Jamón cocido "FUD" rebanado y en tiritas	200 gramos
Queso chester "Club" rallado	100 gramos
Chiles poblanos asados, pelados y en rajas	4
Consomé "Rosa Blanca"	10 gramos
Pimienta blanca	1 pizca

Manipulación

1. Pelar las papas y hacer rebanadas no muy delgadas.
2. En una taza de agua hervir el consomé y la pimienta por espacio de tres minutos.

3. Fundir en la misma agua 100 gramos de mantequilla, uniendo a esto la leche y la crema.
4. Con la mitad de la mantequilla sobrante, engrasar una budinera, acomodando la tercera parte de las papas.
5. Colocar sobre ese tendido la tercera parte de queso, tercera parte de rajas de chile poblano y tercera parte de jamón.
6. Bañar con la tercera parte de la salsa que se indica en los números dos y tres.
7. Repetir la operación con dos partes más de cada cosa, debiendo quedar la superficie con un tendido de papa, queso y rajas.
8. Repartir la mantequilla sobrante en trocitos sobre la superficie.
9. Hornear con budinera tapada a 250° hasta lograr el completo cocimiento de las papas (aproximadamente cuarenta y cinco minutos) y con budinera destapada por diez minutos más a 350°.

Es importante hacer el cocimiento a fuego muy lento, para evitar que se formen grumos. Puede usarse como platillo y para acompañar carnes o aves.

6. PAPAS SUSANITA

INGREDIENTES:

Papas amarillas grandes y redondas	8	
Paté "FUD"	300	gramos
Queso super "Club" rallado	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Crema "Club"	½	taza
Mantequilla "Club"	25	gramos
Huevos	2	
Rojo vegetal	10	gotas
Chícharos de cambray cocidos	200	gramos
Queso del país "Club"	100	gramos
Nuez moscada molida	1	pulgarada
Pimienta negra	1	pizca
Lechuga romanita	1	

Manipulación

1. Marcar con un cuchillo cada una de las papas, por mitad, como si fueran a cortarse, pero haciendo sólo una ligera incisión.
2. Llevarlas al horno a fuego ligero (250°) con recipiente tapado, hasta obtener su completo cocimiento.
3. Partirlas por mitad, con todo y cáscara, por la misma marca que se hizo antes de hornear.
4. Con deshuesador o bolero, retirar la pulpa del centro, dejando sólo un centímetro pegado a la cáscara.
5. Prensar la pulpa que se quitó a la papa, agregando los huevos, 50 gramos de queso super "Club" rallado, consomé y especias.
6. A la mitad de la pasta anterior, incorporar el paté y la crema.
7. Rellenar con esta pasta los huecos de las papas, depositándolas en una charola de hornear o un platón refractario.
8. Cubrirla con rebanadas muy delgadas de queso fresco (del país "Club").
9. Hornear hasta que gratine bien el queso.
10. Formar en el borde de cada media papa, un collar con chícharos de cambray cocidos.
11. Cubrir el fondo del platón donde se van a llevar a la mesa, con la lechuga romanita, rebanada muy fina.
12. Teñir el resto de la pasta con el color rojo vegetal, formando pequeñas esferitas, que se repartirán en el lecho de romanita.

Es necesario seleccionar papas muy redondas, sanas y de buena clase. Pueden cocerse al vapor en lugar del horno, aunque llevan más riesgo de reventarse.

7. PLÁTANOS MACHOS RELLENOS

INGREDIENTES:

PARA LA PASTA:

Plátano macho no muy maduro (peso sin cáscara)	1,200	gramos

Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Harina "Fénix"	3	cucharadas
Azúcar	3	cucharadas
Huevos	4	

Para el relleno:

Aceitunas picadas	20	
Huevo cocido y picado	1	
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Pasitas sin semilla	3	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Paté "FUD"	400	gramos

Para embetunar: 1 huevo cortado y harina.

Para freír: abundante aceite "Casa".

Para servir: 500 gramos de chícharos cocidos y una taza de crema "Club", sazonada con consomé "Rosa Blanca".

Manipulación

1. Cocer en agua con una poca de sal los plátanos pelados, hasta que queden muy suaves.
2. Retirarlos cuando estén bien cocidos, escurrirlos, quitarles el corazón y molerlos a metate, a molino o prensarlos en un prensa-papa.
3. Logrado un puré terso, dejar enfriar y agregar todos los demás ingredientes indicados para la pasta y amasar muy bien.
4. Reunir todos los ingredientes apuntados para el relleno.
5. Formar con la masa bollos de tamaño poco menor a un plátano macho sin cáscara, ahuecarlos con el dedo índice, por una de las puntas y rellenarlos con la mezcla indicada en el número cuatro.
6. Cerrar el bollo y procurar darle la forma de un plátano sin cáscara.
7. Barnizar con huevo cortado (ligeramente batido) y revolcar en harina.

8. Freír en abundante aceite, hasta darle un bonito color dorado.
9. Servir bien caliente, bañando con la crema sazonada con consomé y revuelta con chícharos.

No es tan difícil como parece dar una buena forma de plátano a los bollos. Es preciso hacer varios intentos con la primera pieza para sacarlas perfectas hasta donde sea posible, pero precisamente en la bonita forma que se dé a los plátanos, consiste la buena presentación y originalidad del platillo.

8. PEPINOS RELLENOS

Ingredientes:

Pepinos grandes y frescos	8	
Cebolla finamente picada	1	cucharada
Mantequilla "Club"	50	gramos
Rajas de chiles jalapeños en vinagre	16	
Huevos	3	
Sardina "Cal-Mex"	1	lata
Galletas de soda molidas	50	gramos
Queso Fontina "Club"	100	gramos
Leche	1	taza
Aceitunas griegas negras	16	
Pimienta	1	pizca

Manipulación

1. Pelar los pepinos y partirlos por mitad a lo largo.
2. Retirar las semillas, dejando sólo la pulpa y formar una especie de canoa.
3. Ponerlos en agua de sal por varias horas.
4. Remojar las galletas en la leche a formar una pasta consistente.
5. Reunir a esa papilla todos los demás ingredientes, a excepción de aceitunas y queso, desbaratando la sardina previamente deshuesada y formando una pasta bien revuelta.

6. Rellenar con esa pasta los huecos de los pepinos.
7. Hacer rebanadas delgadas de queso y cubrir con ellas la superficie.
8. Colocar en una charola y hornear por espacio de veinte minutos a 350°.
9. Pasar al asador por un instante a que dore ligeramente el queso.
10. Adornar con una aceituna negra en el centro de cada pieza.

Si para ocho personas, se prefiere servir sólo una mitad de pepino por platillo, se deberá hacer la preparación con la mitad de los ingredientes.

9. MEMBRILLOS RELLENOS

INGREDIENTES:

Membrillos amarillos, medianos y redondos	8
Cerdo cocido y deshebrado	300 gramos
Falda de ternera cocida y deshebrada	300 gramos
Jitomate asado y picado	1 taza
Chile jalapeño en escabeche, picado	1
Acitrón picado finamente	50 gramos
Cebolla finamente picada	¼ taza
Ajos picados	4 dientes
Pasitas sin semilla	50 gramos
Aceitunas picadas	15
Vino blanco Sautherne "Misión de Santo Tomás"	½ taza
Azúcar	1 cucharada
Tomillo, mejorana y pimienta molidos	1 pizca
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos

Manipulación

1. Engrasar un platón refractario con la cuarta parte de mantequilla.

2. Despojar los membrillos de la flor, con cuidado de no perforar la pulpa.
3. En la misma parte donde se practicó la operación anterior, sacar una rodaja, que servirá de tapa.
4. Con un bolero o deshuesador, sacar la semilla o corazón y parte de la pulpa, de tal manera que queden con una pared de centímetro y medio.
5. Con la mitad de la mantequilla restante, engrasar interiormente los cascos de membrillo.
6. Hornearlos a 300° con recipiente tapado, hasta conseguir su suavidad.
7. En la mantequilla restante freír en su orden los ingredientes que siguen: cebolla, ajo, pasitas, carnes de ternera y cerdo.
8. Agregar el jitomate, chile, acitrón, aceitunas, azúcar, especias, consomé y por último agregar el vino blanco, dejando hervir hasta obtener una pasta consistente.
9. Rellenar los cascos de membrillo con la mezcla preparada según los dos números anteriores y colocarlos en el platón engrasado, escurriendo el jugo resultante del primer horneo, horneando nuevamente quince minutos a 300°, con el platón destapado.
10. Servir bien calientes en un lecho de romanita finamente rebanada.

Las tapas de los cascos de membrillo deben hornearse en las dos operaciones, manejándolos cuidadosamente, para poder presentar el membrillo como si estuviera entero.

10. CHAYOTES RELLENOS

INGREDIENTES:

Chayotes grandes cocidos	4
Jitomate asado y picado	1 taza
Cebolla picada	4 cucharadas
Ajo picado	2 dientes
Crema "Club"	¾ taza

Queso chester "Club" rallado	100	gramos
Jamón cocido "FUD" rebanado y picado	100	gramos
Pan rallado	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Pimienta y salvia molidas	1	pizca
Harina "Fénix"	2	cucharadas

Manipulación

1. Bien cocidos los chayotes, partirlos por mitad a lo largo, cuidando no dañar la pepita que se reservará para el adorno.
2. Sin despojar las mitades de su cáscara, con una cuchara raspar la pulpa para extraer poco más de la mitad.
3. En la mitad de la mantequilla freír el ajo y la cebolla y cuando acitronen, la harina hasta que empiece a dorar.
4. Agregar el jitomate, la pulpa que se quitó a los chayotes, especias y consomé, dejando hervir hasta que espese.
5. Retirar del fuego y agregar la crema, jamón y la mitad del queso.
6. Con esa mezcla rellenar los cascos de chayote.
7. Espolvorear la superficie con el pan rallado, repartir en la misma superficie la otra mitad de queso, y el resto de la mantequilla en pequeños trocitos.
8. Hornear a 300° durante veinte minutos y gratinar en el asador por medio minuto o el tiempo necesario para un ligero dorado en la superficie.
9. Adornar cada mitad con la mitad de una pepita desprendida, a lo largo.

11. CALABACITAS RELLENAS DE SALMÓN

INGREDIENTES:

Calabacitas tiernas de 120 gramos aproximadamente	8	
Salmón "Vaquero"	1	lata
Cebolla finamente picada	4	cucharadas

Harina "Fénix"	1	cucharada
Pan molido	50	gramos
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Ajos picados	2	dientes
Mantequilla "Club"	50	gramos
Crema "Club"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Pimienta	1	pizca
Queso fresco del país "Club"	150	gramos

Manipulación

1. Sancochar las calabacitas, a que queden suaves pero no de fácil desintegración.
2. Partirlas por mitad a lo largo, despojándolas de la semilla y parte floja, para dejar sólo cascos de pulpa maciza.
3. Engrasar un platón refractario y colocarlas en él rociándolas con el vino.
4. En la mantequilla que sobró al engrasar el platón, freír el ajo y la cebolla hasta acitronar, la harina, semillas de calabacita, sazonando con el consomé y la pimienta.
5. Retirar del fuego y reunir el salmón previamente deshuesado.
6. Rellenar con esa pasta los cascos de calabacita.
7. Cubrir la superficie de las calabacitas con pan rallado y rebanadas de queso fresco.
8. Hornear a 300° durante treinta minutos.
9. En la crema licuar o moler lo que tendrá que sobrar de relleno, para bañar con la salsa resultante las calabacitas al servirlas.

Es plato frío o caliente.

12. CALABACITAS CRIOLLAS RELLENAS

INGREDIENTES:

Calabacitas criollas muy frescas y de igual tamaño	16	

Chorizo "FUD"	300	gramos
Leche	½	taza
Cebolla picada	4	cucharadas
Ajo picado	3	dientes
Mantequilla "Club"	75	gramos
Tomate asado y picado	1	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Crema "Club"	½	taza
Huevo	1	
Pan rallado	¼	taza
Pimienta y mejorana molidas, de cada cosa	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos

Manipulación

1. Engrasar con la tercera parte de mantequilla un platón refractario.
2. Por un pequeño orificio en la parte superior de la calabacita sacar la semilla, a dejar exclusivamente la pulpa maciza.
3. En la mitad de la mantequilla restante, freír el ajo y la cebolla junto con el chorizo muy desmenuzado y cuando empiece a dorar, freír también la harina, agregando la leche y dejar hervir hasta obtener una pasta; sazonar con una cucharadita de consomé.
4. Rellenar con ella los cascos de calabacitas.
5. Batir ligeramente el huevo, revolcar en él las calabacitas y luego en pan rallado y colocarlas en el platón engrasado.
6. Freír en el resto de la mantequilla el tomate, sazonando con el resto de consomé y las especias y colocar esta salsa en el fondo del platón.
7. Hornear a 300° con platón tapado hasta que estén suaves las calabacitas (aproximadamente 40 minutos).
8. Destapar el platón y seguir horneando por diez minutos más, bañando con frecuencia las calabacitas con la salsa, pero teniendo cuidado de no estropear el empanizado
9. Servir con una cucharadita de crema en el orificio por donde se hizo el relleno.

Las calabacitas criollas son las que tienen forma de bola, diferentes a las italianas que presentan la forma alargada.

13. COL RELLENA

INGREDIENTES:

Col grande	1	
Pechuga de pollo	1	
Lomo de cerdo	250	gramos
Paté "FUD"	200	gramos
Cebolla	100	gramos
Huevos	3	
Aceite "Casa"	½	taza
Pimienta negra y nuez moscada, de cada cosa.	1	pizca
Jerez seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Chile jalapeño en escabeche	1	

Manipulación

1. Cortar la col del tronco, para desprender bien las hojas enteras, lavarlas y depositarlas en un recipiente donde se cubran de agua con sal, agregando una cucharada de aceite.
2. Moler finamente las carnes de cerdo y pollo en crudo, pasándolas tres veces por molino de carnes, junto con la cebolla.
3. Incorporar a las carnes, los huevos, especias, paté, consomé, chiles jalapeños picados y la mitad del jerez.
4. Engrasar con parte del aceite una budinera refractaria.
5. Forrar el fondo con hojas de col, extendiendo una pequeña parte de la pasta resultante de las operaciones dos y tres; rociar un poco de aceite, del que deberán reservarse dos cucharadas.
6. Repetir la operación anterior cuantas veces sea necesario hasta que se termine el relleno, procurando que éste quede bien cubierto con las hojas.

7. Tapar la budinera y colocarla dentro de una mayor, con agua, para hornear a baño María a 250° durante dos horas.
8. Vaciar al platón en que se va a servir, recogiendo el jugo que deberá soltar.
9. En las dos cucharadas de aceite que se reservaron, dorar ligeramente la harina agregando el jugo que se recogió según instrucciones del número anterior y la otra mitad de jerez, bañándose la col rellena con esa salsa, para servirse.

14. BERENJENAS RELLENAS DE LA INDIA

INGREDIENTES:

Berenjenas de regular tamaño	8
Pulpa de ternera molida	250 gramos
Pulpa de carnero molida	250 gramos
Jitomate asado y picado	2 tazas
Pasas sin semilla	50 gramos
Nueces picadas	3 cucharadas
Piñones	3 cucharadas
Mantequilla "Club"	100 gramos
Aceite "Casa"	½ taza
Cebolla picada	1 taza
Ajo picado	3 dientes
Canela y pimienta en polvo	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Polvos de curry	1 cucharadita

Manipulación

1. Asar a fuego lento las berenjenas, dejarlas enfriar, limpiarlas de la cáscara y despojarlas del pedúnculo.
2. Partirlas por mitad a lo largo, quitando muy poca parte de la pulpa y presionar ligeramente con una cuchara, para formar cascos apropiados para rellenar.

3. Engrasar con parte del aceite una charola de hornear y acomodar en ella las mitades de berenjenas.
4. En la mantequilla freír la mitad de la cebolla, pasas, carnes molidas, mitad de consomé, especias y agregar piñones y nuez picada.
5. Rellenar con lo anterior los cascos de berenjena.
6. Freír en el aceite el resto de cebolla, ajo, la otra mitad de consomé, y por último el jitomate con el azúcar, dejando hervir por tres minutos.
7. Bañar con esa salsa las berenjenas.
8. Hornear a 300° hasta que casi se consuma la salsa.

Es plato caliente. Si se desea, puede servirse con una cucharada de crema sobre cada berenjena.

15. TLAMOLON

INGREDIENTES:

Elotes grandes	8
Cerdo cocido y picado	300 gramos
"Molon" (o mole poblano espeso) ...	1 lata
Caldo de la carne de cerdo	½ taza
Mantequilla "Club"	150 gramos
Queso Super "Club"	150 gramos
Crema "Club"	½ taza
Consomé "Rosa Blanca"	.15 gramos
Leche	1 taza
Huevos	2

Manipulación

1. Desgranar los elotes y licuarlos con la leche.
2. Incorporar el consomé, crema, queso rallado, la mitad de la mantequilla fundida y los huevos.
3. Ampliar la lata de "molon" con media taza de caldo en que

se coció la carne de cerdo y revolver ésta cortada en pequeños trozos.
4. Llevar la anterior mezcla al fuego y dejarlo hervir dos minutos.
5. Engrasar con la mitad de la mantequilla restante un platón refractario y extender sobre ella la mitad de la pasta de elote.
6. Extender sobre la pasta el mole con carne de cerdo.
7. Tapar con la otra mitad de la pasta de elote.
8. Repartir la mantequilla en pequeños trocitos sobre la superficie.
9. Tapar el platón con un trozo de papel aluminio y hornear a fuego muy lento (250°) durante cincuenta minutos.

Debe llevarse a la mesa en el mismo platón en que se cocinó. Si se quiere, puede prepararse en platitos individuales refractarios, siendo en este caso más fácil servirlo.

16. TAMALITOS GRATINADOS DE COLIFLOR AL PATÉ

INGREDIENTES:

Coliflor limpia	400	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Hojas de col tiernas	16	
Paté "FUD"	200	gramos
Harina "Fénix"	3	cucharadas
Leche	½	taza
Queso chester "Club" rallado	150	gramos
Huevos	2	
Crema "Club"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Rajas de chile jalapeño en escabeche	16	
Pimienta negra y salvia molidas, de cada cosa	1	pizca

Manipulación

1. Cocer las coliflores en agua con sal y una cucharada de leche, hasta que quede bien cocida.

2. Recortar las hojas de col, para hacer cuadros de diez centímetros por lado.
3. Sancocharlas en agua de sal únicamente a que queden flexibles.
4. Freír la harina en la mitad de la mantequilla, y cuando empiece a dorar agregar la leche, mitad de consomé y mitad de especias, moviendo para evitar grumos y hasta obtener una crema pastosa.
5. Picar la coliflor e incorporarla a la pasta anterior, junto con el paté.
6. Repartir la mezcla en las hojas de col, envolviendo en forma de tamalitos.
7. Engrasar ocho platitos individuales de cristal refractario, y colocar dos tamalitos en cada plato.
8. Batir los huevos con la crema, resto de consomé y especias y repartir la mezcla bañando los tamalitos.
9. Repartir el queso espolvoreado sobre los mismos tamalitos y colocar sobre cada uno, una raja de chile jalapeño.
10. Hornear hasta gratinar a 350°.

Servir muy calientes en los mismos platitos.

17. FLAN DE COLIFLOR

INGREDIENTES:

Coliflor cocida y picada	2	tazas
Huevos	6	
Leche evaporada	2	latas
Queso parmesano "Club" rallado	3	cucharadas
Harina "Fénix"	3	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Nuez moscada y pimienta molidas, de c/cosa	1	pulgarada
Mantequilla "Club"	120	gramos

Manipulación

1. Licuar la coliflor cocida, en la leche.
2. Fundir 100 gramos de mantequilla y, bien caliente agregarla a la mezcla anterior.
3. En media taza de agua disolver el consomé y desleír la harina y las especias, uniendo a los anteriores ingredientes.
4. En un taza de la mezcla incorporar muy bien tres claras y seis huevos.
5. Pasar esta mezcla por una coladera, para unirla nuevamente a la mezcla.
6. Agregar el queso y revolverlo muy bien.
7. Con los veinte gramos de mantequilla restantes, engrasar un molde y vaciar a éste la preparación.
8. En un molde de mayor tamaño poner agua y llevar al fuego para cocer a baño María, tapando perfectamente el molde que contiene la mezcla.
9. Dejar enfriar un poco y sacar del molde despegando antes los bordes.

18. ESPINACAS GRATINADAS

INGREDIENTES:

Espinacas finas cocidas, escurridas y picadas	1,000	gramos
Jamón "FUD" cocido, rebanado y picado	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Queso Bitto gruyère "Club" rallado	100	gramos
Paté "FUD"	200	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Leche	½	taza
Huevos	2	

Manipulación

1. Freír la harina en la mitad de la mantequilla, agregando la leche y el consomé, dejando al fuego hasta obtener una pasta tersa.
2. Incorporar esa pasta y el paté a las espinacas bien picadas.
3. Incorporar también los huevos, pero cuando haya enfriado la mezcla anterior.
4. Engrasar una budinera con la mitad de la mantequilla sobrante.
5. Depositar en ella la mitad de la mezcla, oprimiendo ligeramente.
6. Repartir sobre esta capa de espinaca la mitad del queso, mitad de crema y todo el jamón.
7. Cubrir con la otra mitad de espinaca.
8. Repartir sobre la superficie, primero la crema restante, luego el queso y por último la mantequilla que sobró, en pequeños trocitos.
9. Hornear a 300° durante veinticinco minutos con budinera destapada y dorar en el asador de la estufa durante medio minuto, esto último con mucha precaución.

Puede servirse fría o caliente, adornando con rodajas de huevo cocido.

19. HONGOS A LA CRIOLLA

INGREDIENTES:

Hongos champiñones de cultivo	800	gramos
Cebolla	150	gramos
Ajos finamente rebanados	5	dientes
Tocino "FUD" picado	50	gramos
Aceite "Casa"	50	gramos
Pimiento verde	1	
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Jugo de limón	1	cucharada
Perejil picado	2	cucharadas
Aguardiente "Vaquero" añejo	1	taza

1. Cortar la raíz a los champiñones y lavarlos muy bien en varias aguas.
2. En el aceite freír la cebolla, despojando a ésta la parte de la raíz y la del rabo y dividiendo en cuatro partes.
3. Cuando la cebolla empiece a acitronar, agregar los hongos finamente rebanados y dejar freír ambos hasta que tomen un color dorado.
4. Agregar el tocino dejando hasta que dore ligeramente.
5. Asar, desvenar y picar el pimiento verde en pequeños cuadritos, agregándolo a la fritura, perejil, consomé, pimienta, jugo de limón y media taza de agua, tapando el recipiente y dejar hervir a fuego violento.
6. Cinco minutos después retirar del fuego y rociar el aguardiente.

20. ALGO ACERCA DE HONGOS

Es necesario en esta sección hacer algunas indicaciones acerca de los hongos.

En México hay gran variedad de ellos y la mayor parte de sabor muy exquisito, en variadísimas preparaciones; puede decirse que cada hogar tiene una fórmula especial, como sucede con el mole y otros platillos mexicanos, y todas resultan sabrosas, desde luego que la base de buen gusto, es precisamente el del hongo.

Entre las variedades más conocidas, aparte de los champiñones silvestres, o los que sin ser propiamente champiñones afectan la forma y aspecto de ellos, las más conocidas son las yemas, papas, nidos, patas de pajarito, clavos, panales, etc.

Cada una de estas variedades tienen distintos procedimientos de preparación, unos remojados, otros previamente fritos o salteados, algunos que hay necesidad de pelarlos y largo sería señalar el procedimiento y los distintos condimentos que a cada variedad corresponde.

Pero lo más importante que hay que hablar acerca de nuestros hongos, es lo relativo a la toxicidad de algunos de ellos.

Existe la equivocada idea, muy generalizada no sólo en México, sino en varios países, de la reacción que tienen los dientes de

ajo agregados al condimento, cuando en el mismo se ha puesto una moneda de plata. Según esa prueba, si los dientes de ajo no se han puesto verdosos o negros durante el cocimiento, los hongos pueden comerse sin peligro.

Sin embargo, tratados serios que se han consultado acerca de esta prueba, afirman que científicamente no hay ninguna razón ni fundamento para admitirla, por lo que no pasa de ser una mera conseja.

Los mismos tratados aseguran que no hay medio de conocer con seguridad, cuándo los hongos son venenosos y cuándo pueden consumirse con seguridad, terminando por aconsejar el consumo exclusivamente de hongos de cultivo o de conocida procedencia de campos limpios, no cercanos a aguas contaminadas y de características especiales, que hagan dudar de lo sano del lugar en que se recogen los hongos. Aconsejan desde luego desechar los hongos manchados, viscosos o negros.

Lo peor del caso es que al presentarse un envenenamiento por hongos, resultan personas que, considerándose expertas, tratan de curar al enfermo con remedios o procedimientos caseros, sin considerar que se trata de tóxicos muy activos, de fatales consecuencias en muchos casos, por lo que se recomienda la rápida y eficaz intervención de un médico competente.

Todo lo anteriormente expuesto podría interpretarse como un consejo terminante para que no se consuman hongos; no es realmente la idea, pero sí es útil advertir el peligro que hay de caer en una peligrosa intoxicación; que hay que tomar todas las precauciones que estén a la mano; que no se haga caso de una prueba tan generalizada como la reacción del tinte en los ajos por la acción de la moneda de plata; que no se lleve la idea de que porque nunca ha pasado algo a las personas que acostumbran comer hongos, no podrá presentarse un accidente, y, por último, que si éste llega a presentarse se atienda el caso por un médico que pueda dominar la intoxicación.

21. POLENTA A LA MILANESA

INGREDIENTES:

Crema de trigo	200	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Leche evaporada	2	latas
Pimienta y salvia molidas, de cada cosa	1	pizca
Huevos	3	
Queso "Club" parmesano, rallado	100	gramos
Pan rallado	¾	taza
Aceite "Casa" (para freír)		Abundante
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Queso Bacará "Club" en rajitas	80	gramos
Mayonesa, romanita picada y jitomates rebanados. (Para servir).		

Manipulación

1. Agregar media taza de agua a la leche y llevar al fuego hasta que se inicie la ebullición, retirándola luego y agregar la mantequilla.
2. Volviendo a fuego lento, incorporar poco a poco la crema de trigo, batiendo constantemente, hasta formar una pasta casi sólida.
3. Dejar enfriar y agregar el queso, especias y dos huevos, batiendo hasta que quede una pasta tersa.
4. Formar bollitos o puritos, poniendo en el centro de cada uno, una rajita de queso Bacará.
5. Rodarlos sobre la mesa con pan rallado, para redondear los bollitos a darles una forma cilíndrica, como se hace con una croqueta.
6. Revolcar en un huevo batido, pasándolos nuevamente por pan rallado.
7. Freír en abundante aceite, a que tomen un bonito color dorado.
8. Escurrirlos en una coladera y pasarlos después a un papel poroso, para quitar el exceso de grasa.
9. Dejar enfriar y servir con una ensalada de romanita con jitomate y mayonesa.

Estos puritos o croquetas son propios para acompañar carnes, aves, pescados y otros platillos.

22. POLLITOS DE PAPA

INGREDIENTES:

Papa amarilla cocida y prensada	800	gramos
Queso "Club" parmesano rallado	150	gramos
Huevos	6	
Pimienta y nuez moscada molidas	1	pizca
Papa pelada en crudo y rebanada en delgadas rodajas	48	rodajas
Piñones pelados	24	
Clavos enteros	24	
Pan rallado	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Lechuga, aceite "Casa" y vinagre para la ensalada.		

Manipulación

1. Formar una pasta con las papas, consomé, huevos, queso y especias.
2. Con esa pasta moldear los pollitos, tal como si se estuviera haciendo una figura de plastilina.
3. Embetunarlos con huevo batido.
4. Revolcarlos en pan rallado.
5. Freírlos en abundante aceite caliente, a darles un color amarillo dorado.
6. Escurrirlos en coladera y pasarlos a un papel poroso, para quitar exceso de grasa.
7. Colocar un piñón pelado, para formar el pico.
8. Poner un clavo especia en cada lado de la cabeza, para formar los ojos.
9. Hacer cortes a las rodajas de papa cruda para darles la forma

de alas, freírlas en el mismo aceite a que doren y colocar una a cada lado del cuerpo.

10. Acomodar las piezas sobre una ensalada de lechuga, aceite, sal y vinagre, con rodajas de tomate rojo y duro.

Es menos difícil de lo que a simple vista parece, dar forma a los pollitos, aunque haya necesidad de repetir algunas piezas; naturalmente que mientras más perfectos resulten los pollitos, será de más mérito la manufactura de los mismos. Son muy apropiados para fiestas de niños y para acompañar platillos, sobre todo, de aves,

23. PERITAS DE PATÉ

INGREDIENTES:

Papa amarilla cocida y prensada	800	gramos
Paté "FUD"	250	gramos
Huevos	5	
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Queso super "Club" rallado	60	gramos
Huevos para barnizar	2	
Pimienta negra y nuez moscada molida, de cada cosa	1	pizca
Pan rallado	½	taza
Perejil fresco	16	ramitas
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

Manipulación

1. Revolver la papa con los cinco huevos, consomé, queso y especias.
2. Amasar muy bien esos ingredientes, agregando una poca de leche si hace falta para poder manejar bien la pasta, formando diez y seis torditas o discos.
3. Distribuir el paté en el centro de los discos.

4. Recoger los bordes de los discos, para formar una pieza semejante a una perita.
5. Revolcar en huevo cortado y seguidamente en pan rallado.
6. Freír en abundante aceite bien caliente, procurando que no pierdan su forma al voltearlas o manejarlas.
7. Adornar con una ramita de perejil, simulando el cabo de la fruta.

Esta misma receta está en la sección de "Productos del mar" rellenas de sardina, salmón o atún. Pueden servirse con la misma ensalada que se sugiere para los pollitos de papa, según receta anterior a ésta.

24. FABADA ASTURIANA

INGREDIENTES:

Alubia grande	250	gramos
Manzana de pecho de res sin hueso y en pequeños trozos	150	gramos
Jamón crudo "FUD" estilo serrano en trocitos	100	gramos
Tocino "FUD" en trozos	100	gramos
Chorizo "FUD" en rodajas gruesas	100	gramos
Morcilla en rodajas gruesas	100	gramos
Cebolla rebanada	150	gramos
Ajo picado	3	dientes
Aceite "Casa"	¼	taza
Hebras de azafrán español	1	pulgarada
Papa amarilla en trozos grandes (cuartos)	200	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta, tomillo y mejorana molidos, de cada cosa	1	pizca
Paprika	1	cucharada

Manipulación

1. Remojar la alubia desde el día anterior a la preparación.
2. Cocer el pecho de res en un litro de agua a fuego lento, hasta que empiece a suavizar, sin poner sal.
3. Agregar las alubias, reponiendo con agua caliente la que se vaya perdiendo en el cocimiento y dejarlas cocer hasta que empiecen a suavizar.
4. Freír en el aceite el tocino hasta que quede ligeramente dorado y el jamón por espacio de tres minutos.
5. Agregar tocino y jamón, a las alubias y pecho en cocimiento.
6. Cuando todos los ingredientes mencionados se encuentren bien cocidos, freír simultáneamente cebolla, ajo, chorizo y papa, dejando cocer y consumir el agua (no reponerla ya) hasta que quede un poco seco.
7. Sazonar con consomé, especias y azafrán y dejar hervir cinco minutos más.

Si se desea abreviar el cocimiento de pecho y alubias, puede hacerse la operación en olla express, pero el pecho primero hasta que quede suave y después, en el mismo caldo la alubia, porque ambos ingredientes tienen distintos cocimientos.

25. CHAYOTES EN PIPIÁN

INGREDIENTES:

Chayotes de espina, tiernos	1.000 gramos
Cabeza de lomo de cerdo en pequeños trozos	500 gramos
Aceite "Casa"	¼ taza
Ajo molido	5 dientes
Cebolla rebanada	100 gramos
Pepita de chile ancho, tostada y molida	100 gramos
Tomate verde pelado	150 gramos
Chile ancho colorado	50 gramos
Chile mulato	50 gramos
Chile guajillo	25 gramos

Azúcar	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Pimienta, tomillo, mejorana y canela molidos de cada cosa	½ cucharadita
Comino molido	1 pulgarada

Manipulación

1. Desvenar, tostar y moler los chiles con una poca de agua.
2. Licuar el tomate verde en una taza de agua.
3. Pelar los chayotes y partirlos en rebanadas gruesas.
4. Freír en el aceite el ajo, cebolla y carne de cerdo, agregando la semilla de chile tostada y molida, chiles, tomates licuados y sazonar con el consomé, azúcar y especias.
5. Agregar el agua conveniente para hacer una salsa no ligera pero tampoco muy espesa.
6. Agregar los chayotes rebanados y dejarlos hasta su completo cocimiento, dejando consumir la salsa cuando empiecen a suavizar los chayotes, de tal manera que quede un mole de regular consistencia.

26. CHICHARRÓN ARTIFICIAL

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	200 gramos
Agua	4 tazas
Color amarillo vegetal	20 gotas
Tequesquite	15 gramos
Crémor tártaro	1 cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Aceite "Casa" (para freír)	abundante

Manipulación

1. Disolver el tequesquite en una taza de agua.
2. Dejar que se deposite o asiente y volver con cuidado sólo el agua clara de la anterior solución, a reunirla con las otras tres tazas de agua.
3. Disolver en la misma agua el consomé, color amarillo, crémor y agregar poco a poco la harina, previamente cernida, batiendo enérgicamente.
4. Llevar la mezcla al fuego y dejarla hervir, sin dejar de mover con energía, hasta lograr una papilla espesa que haga reventar burbujas semejantes a pequeños volcancitos.
5. Retirar del fuego y con la pasta caliente, extenderla sobre hojas ligeramente engrasadas, procurando que al extender quede delgada y tersa la superficie.
6. Cuando la pasta reseque un poco y al tocarla ya no se pegue en la mano, pasar un rodillo de madera para afinar la superficie.
7. Cortar cuadros del tamaño deseado, tomando en cuenta que al freír, extienden bastante.
8. Poner las hojas al sol y dejar secar completamente, hasta que despeguen y se hagan quebradizas.
9. Freír en abundante aceite bien caliente, retirando a escurrir, primero en una coladera y después en papel poroso.

La fritura es muy rápida, por lo que hay que cuidar que no doren demasiado, pues deben quedar del color del chicharrón natural. Los cuadros secos antes de freírse, pueden guardarse por mucho tiempo, para freír y servirse cuando sea necesario.

27. ENSALADAS Y ADORNOS

Las ensaladas son tan variadas como indispensables en una buena mesa. Sin embargo, es tan difícil precisar cantidades y procedimientos, por los distintos gustos que hay para aderezar con mayor o menor cantidad de uno u otro ingrediente, que es preferible apartarse del sistema con que se ha redactado este libro, para hacer sugerencias de los distintos ingredientes con que se pueden combinar algunas ensaladas, dejando al criterio y gusto de cada persona elegir las cantidades que de cada cosa debe usar, salvo aquellos casos en que se considere útil hacerlo. Ya que el aceite y el vinagre son parte interesante en la mayor parte de las ensaladas, sí conviene recomendar el uso de estos ingredientes de la mejor calidad; se aconseja el uso de dos partes de aceite "Casa" por una de vinagre.

Col con zanahoria: Col rebanada muy fina. Zanahoria rallada, aceite, vinagre, sal y pimienta.—La col deberá rebanarse desde el día anterior dejándose en agua de sal, escurrirse y prepararse al momento de usarse con los ingredientes indicados.

Lechuga con jitomate: Jitomate rojo y macizo en rodajas o picado grueso, lechuga rebanada fina, aceite "Casa", vinagre, queso parmesano "Club" rallado, sal y pimienta.

Romanita a la crema: Romanita finamente rebanada, crema "Club" (substituye al aceite) vinagre, higaditos de pollo picados, sal y pimienta.

Romanita dulce (propia para piezas de ave horneadas: Romanita finamente rebanada, miel de colmena, vinagre de vino rebajado con un tanto de agua, aceite "Casa".

Coliflores: Coliflor cocida, cebolla rebanada fina, pimientos morrones en rajas, queso super "Club" desmoronado (no rallado), vinagre, aceite "Casa", sal y pimienta.

Cebolla con aguacate: Cebolla en telas, sancochada, rebanadas de aguacate, vinagre, aceite "Casa", sal y pimienta. (Para sancochar la cebolla, habrá que quitar un centímetro de la parte correspondiente a la raíz y otra a la hoja, hacer un corte en cruz para dividirla en cuatro partes y sancochar para que se desprendan las telas).

Jitomate con papas: Cebolla rebanada en poco jugo de limón, jitomate picado grueso, papa cocida en cuartos, perejil picado y queso super "Club" rallado, aceite "Casa", sal y pimienta.

Colecitas de Bruselas con gelatina de jitomate: Colecitas de Bruselas cocidas, gelatina preparada con jugo de jitomate y color ve-

getal rojo y sal, cebolla finamente rebanada macerada en un poco de limón, trozos de jitomate, aceite "Casa", sal y pimienta.

Chayote con jitomate: Chayotes de espina frescos, cocidos, pelados y sin pepita, rebanados; rodajas de jitomate rojo, cebolla finamente rebanada, macerada en limón y sal; pimienta y aceite, la pepita sin costal, finamente picada y huevo cocido, también picado, para adornar.

Chinchayote (raíz de chayote): Chinchayote cocido, rebanado, grueso y partida cada rebanada en cuatro partes, vino Souterne Santo Tomás, jugo de limón, aceite "Casa" y sal, (no servir pimienta).

Calabacitas: Calabacitas tiernas sancochadas, partidas en delgadas rodajas, cebolla finamente rebanada, sal, pimienta, aceite "Casa", vinagre, gajos de huevo cocido.

Pepinos con frutas: Pepino en rajas o rodajas, gajos de naranja y toronja sin pielecilla, perón pelado sin semilla y en pequeños trozos, apio picado, aceite "Casa", jugo de limón y sal.

Chícharos con menta: Chícharos de cambray cocidos, con hojas de menta (hierbabuena) y sal, cebolla finamente rebanada, nuez picada, granos de granada cordelina, aceite "Casa", vinagre, sal y pimienta.

Piña y aguacate: Piña sin corazón en pequeños trozos, aguacates rebanados, pepinillos encurtidos rebanados, pimientos morrones picados, clavo especia muy poco, vinagre, aceite "Casa", sal y pimienta.

Pasta con verduras, frutas y mayonesa: Coditos, caracoles o espaguetti "Cora", chícharos de cambray cocidos, zanahoria y papa picada y cocida, apio, piña, perón y perejil picado, mayonesa, pimienta y sal; pimientos morrones, granos de granada y nuez picada, para adornar.

Carnes frías con champiñones: Jamón, salami y mortadela "FUD" rebanados y picados, champiñones cocidos en mitades, apio picado, sazonado con una mezcla de yema de huevo, aceite "Casa", mostaza, sal y pimienta. Castañas asadas y picadas para adornar.

MEXICANOS

1. CHILES RELLENOS DE ELOTE

INGREDIENTES:

Chiles poblanos regulares	16	
Elotes tiernos y frescos	8	
Huevos	3	
Queso estilo parmesano rallado "Club"	150	gramos
Crema "Club"	2	tazas
Pimienta negra y salvia molidas, de cada cosa	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Azúcar	2	cucharadas
Mantequilla "Club"	75	gramos

Manipulación

1. Asar, pelar y desvenar los chiles, con cuidado para no desintegrarlos.
2. Desgranar los elotes y cocer los granos.
3. Licuarlos con tres cucharadas de crema.
4. Incorporar a la pasta resultante, el queso, huevos, mitad de consomé, especias y azúcar.
5. Engrasar un platón refractario con 25 gramos de mantequilla.
6. Rellenar los chiles con la pasta de elote.

7. Acomodarlos en el platón procurando que la parte abierta quede hacia arriba.
8. Bañarlos con el resto de crema sazonado con el consomé restante.
9. Repartir en la superficie el resto de mantequilla en trocitos.
10. Hornear hasta que queden bien gratinados, a 300° con horno precalentado.

El horneo deberá hacerse poco antes de servirse.

2. CHILES RELLENOS EN FRÍO

INGREDIENTES:

Chiles poblanos regulares	16
Vinagre de mesa	2 tazas

PARA EL RELLENO:

Mantequilla "Club"	50 gramos
Salmón "Vaquero"	1 lata
Pulpa de robalo cocida	200 gramos
Chícharos de cambray cocidos	150 gramos
Papa cocida y picada	100 gramos
Harina "Fénix"	2 cucharadas
Leche	½ taza
Consomé "Rosa Blanca"	10 gramos
Pimienta y nuez moscada molidas, de cada cosa	1 pizca

PARA LA SALSA:

Aceite "Casa"	50 gramos
Tortilla	50 gramos
Pasas	1
Almendras sin pelar	50 gramos
Pan bolillo regular	1½

Chiles verdes serranos	2
Jitomates asados y picados	1 taza
Ajos	3 dientes
Cebolla rebanada	1 taza
Canela	1 raja
Azúcar	3 cucharadas
Orégano triturado	1 cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Pimienta negra molida	½ cucharadita

Manipulación

1. Asar, pelar y desvenar los chiles con cuidado para no desintegrarlos.
2. Depositarlos en el vinagre por 15 minutos.
3. Freír en la mantequilla la harina y antes de que dore, agregar la leche, diez gramos de consomé y las especias señaladas para el relleno, revolviendo para que no se formen grumos.
4. Retirar del fuego y reunir el robalo y salmón, en trozos no muy pequeños, chícharos y papas.
5. Sacar los chiles del vinagre, escurrirlos y rellenarlos con la mezcla anterior.
6. Dorar en el aceite uno a uno los ingredientes siguientes, sacándolos del aceite en cuanto uno esté dorado, antes de poner el otro y en el orden que se enumeran: pasas, almendras con todo y cáscara, chiles serranos, ajos, cebolla, canela, tortilla, pan y por último el jitomate, dejando freír éste durante tres minutos.
7. Moler a metate, si es posible, o si no, licuar todos los ingredientes del número anterior, agregando al licuar o moler, las especias y quince gramos de consomé señalado para la salsa.
8. Tomar del vinagre usado para macerar los chiles poblanos la parte necesaria para suavizar la salsa, pero probando para no hacerla demasiado ácida. Si para el caso se necesita bastante líquido y no alcanza a usarse el vinagre para dar un buen sazón, puede usarse parte de agua.
9. Acomodar los chiles rellenos en un platón y bañar con la salsa en frío.

Se aconseja adornar el platón rodeando de hojas de lechuga, rebanadas de aguacate y rodajas de zanahoria en vinagre.

3. CHILES EN NOGADA

INGREDIENTES:

Chiles poblanos, asados, pelados y desvenados	16	
Huevos	4	
Aceite "Casa" (para freír)		abundante
Crémor tártaro	½	cucharadita
Nueces de Castilla	40	
Almendras peladas y remojadas por una hora	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Queso fresco del país "Club"	125	gramos
Crema "Club"	1	taza
Leche	½	taza
Azúcar	2	cucharadas
Granada cordelina	1	pieza
Perejil picado	2	cucharadas
Harina "Fénix" (para revolcar los chiles)		necesaria

PICADILLO:

La mitad de la cantidad indicada en fórmula que se encontrará en la sección de preparaciones de carne molida.

Fruta del tiempo (pera, manzana, perón, durazno, etc.)	al gusto

Manipulación

1. Bien desvenados y pelados los chiles, abiertos por un solo lado, depositarlos en agua de sal por quince minutos, escurriéndolos al cabo de ese tiempo.
2. Picar las frutas que se quieran agregar al picadillo y junto con

éste llevar al fuego por quince minutos, moviendo con frecuencia.
3. Rellenar con el picadillo los chiles.
4. Batir las claras de huevo con el crémor tártaro hasta que tomen punto de turrón y cuando así se logre, incorporar las yemas con movimiento lento y envolvente, sin batir.
5. Revolcar uno a uno los chiles en harina, y poner a calentar el aceite.
6. Introducirlos en el huevo batido y freír en el aceite caliente, sin dejar que lleguen a dorar.

LA SALSA:

7. Pelar las nueces, sacando de las cáscaras los trocitos de pulpa y quitar la cutícula que envuelve cada trocito de pulpa, depositando ésta en un recipiente con hielo picado, para evitar la oxidación.
8. Pelar las almendras y remojarlas en agua tibia.
9. Licuar junto la nuez, almendra, crema, queso, azúcar y consomé.
10. Bañar los chiles con esta salsa.
11. Adornar con granos de granadas rojas y perejil picado.

Si la salsa queda demasiado espesa, puede agregarse una poca de agua o leche. Como la temporada de nuez de Castilla es muy corta, puede guardarse ya pelada en bolsitas de polietileno bien cerradas en congelador.

4. ENCHILADAS TAPATÍAS

INGREDIENTES:

Tortillas delgadas	32	
Aceite "Casa" (para freír)		necesario

PARA EL ADOBO:

Chile ancho colorado	7	
Piloncillo rallado	1	cucharada
Harina "Fénix"	1	cucharada
Clavo	1	pizca
Canela en polvo	1	cucharadita
Cebolla picada gruesa	2	cucharadas
Ajo picado	2	dientes
Tomates verdes cocidos	½	taza
Aceite "Casa"	¼	taza
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos

PARA EL RELLENO:

Papas picadas	½	taza
Zanahorias picadas	¼	taza
Pasas	25	gramos
Lomo de cerdo molido	250	gramos
Jitomate asado y picado	½	taza
Cebolla picada	3	cucharadas
Ajo picado finamente	2	dientes
Pimienta molida	1	pizca
Aceite "Casa"	3	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

PARA ADORNAR:

Queso super "Club" rallado	40	gramos
Lechuga finamente rebanada	1	

Manipulación

1. Desvenar los chiles, freírlos en un cuarto de taza de aceite y remojarlos en una taza de agua.
2. Freír en la misma grasa el ajo y cebolla listados para el adobo.
3. En la misma taza de agua en que se remojaron los chiles, licuar éstos: cebolla, ajo, tomate verde, canela, clavo y consomé señalado para el adobo.

4. Freír en la grasa sobrante la harina y cuando empiece a dorar, la mezcla del número anterior.
5. En tres cucharadas de aceite freír el ajo y cebolla listados para el relleno y cuando empiecen a dorar, la carne de cerdo, papa, zanahorias, pasas y por último el jitomate, dejando hervir hasta que zanahoria y papa estén bien cocidas, agregando una poca de agua si es necesario para lograr el cocimiento, pero dejando que el picadillo quede seco.
6. Sazonar con la pimienta y consomé que corresponden al relleno.
7. Freír ligeramente las tortillas en el aceite una a una y sumergirlas en el adobo, repitiendo la operación.
8. Repartir el relleno poniendo en cada tortilla la parte que corresponda, y enrollar en forma de taco, acomodando en un platón refractario.
9. Adornar con la lechuga picada y el queso rallado.

Se indica colocar las enchiladas en platón refractario por si se tienen que servir algún tiempo después de hechas, poderlas calentar un poco al horno, con el platón tapado, pero en este caso, el adorno habrá que ponerlo cuando salga del horno.

5. ENCHILADAS OAXAQUEÑAS

INGREDIENTES:

Tortillas delgadas	32	
Aceite "Casa" (para freírlas)		el necesario
Mantequilla "Club"	75	gramos

PARA EL ADOBO:

Chiles mulatos San Martín	100	gramos
Chile "chihuatle" negro oaxaqueño	100	gramos
Chocolate	100	gramos
Puré de tomate	½	taza
Cebolla rebanada	100	gramos
Ajo	8	dientes

Clavo, nuez moscada y jengibre molidos, de cada cosa	1	pizca
Pimienta negra molida	1	cucharadita
Pasas	100	gramos
Ciruelas pasas deshuesadas y remojadas	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Caldo de gallina	2	tazas
Aceite "Casa"	½	taza
Orégano triturado	½	cucharadita

PARA EL RELLENO:

Pechuga de gallina tierna y gorda	1	doble
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Agua	4	tazas
Papas cocidas picadas	200	gramos

PARA SERVIR: Queso super "Club" rallado 60 gramos, 1 lechuga picada y anillos de cebolla cruda.

Manipulación

1. Cocer la pechuga de gallina hasta lograr su suavidad, adicionando agua si así es necesario, procurando que al terminar el cocimiento resulten dos tazas de caldo.
2. Desvenar los chiles mulato y chihuatle, freírlos ligeramente y remojarlos en dos tazas de caldo.
3. En la misma grasa en que se frieron los chiles freír la cebolla hasta que dore a tomar un punto semejante a viruta fina y los ajos hasta que tomen color café fuerte.
4. Sacar cebolla y ajo y freír las pasas.
5. Reunir a los chiles y caldo, pasas, ajos, cebolla, ciruelas, consomé, chocolate y especias y licuar o moler al metate, que esto será preferible.
6. Freír el puré de tomate por dos minutos y agregar los ingredientes licuados, dejando hervir hasta obtener un adobo no muy espeso, pero tampoco ligero.
7. Freír ligeramente las tortillas, sumergirlas una a una en el

adobo, rellenar con la pechuga de gallina cocida y deshebrada y la papa y enrollar en forma de taco.
8. Acomodar en un platón refractario engrasado.
9. Repartir trocitos de mantequilla en la superficie y hornear durante quince minutos, antes de servir, con platón tapado.
10. Servir con lechuga picada, queso rallado y anillos de cebolla cruda.

El chile chihuatle negro oaxaqueño puede conseguirse en las tiendas de artículos oaxaqueños que hay en la ciudad de México. Si se desea evitar trabajo, puede suplirse la manufactura del adobo, usando "Molon" enlatado por "Academia Hogar", agregando sólo el chihuatle frito, remojado y molido, ampliando el "Molon" según instrucciones de cada lata.

6. ENJOCOCADAS

INGREDIENTES:

Tortillas delgadas hechas a mano	32	
Aceite "Casa" (para freír)		el necesario
Crema "Club"	2	tazas
Agua	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Queso fresco del país "Club"	250	gramos
Chiles poblanos asados, pelados, desvenados y en rajas	5	
Mantequilla "Club"	75	gramos
Pimienta blanca molida	½	cucharadita
Cebolla finamente picada	½	taza

Manipulación

1. Freír ligeramente las tortillas en el aceite.
2. Simultáneamente a la operación anterior, disolver al fuego el consomé en una media taza de agua.

3. Incorporar la anterior solución a la crema, batiéndola bien junto con la pimienta.
4. Engrasar un platón refractario rectangular con parte de la mantequilla.
5. Sumergir una a una las tortillas en la crema.
6. Rellenar cada tortilla con cebolla, rajas de poblano y mitad de queso, procurando que tales ingredientes queden bien repartidos entre las treinta y dos tortillas.
7. Enrollar en forma de taço y acomodarlas en el platón.
8. Repartir en cada tendido de taquitos la crema que hubiere sobrado y la otra mitad de queso, procurando que la superficie quede cubierta con esos ingredientes.
9. Colocar sobre la superficie hojas de maíz mojadas y tapar el platón.
10. Hornear por 30 minutos a 250°.

Es importante colocar algo húmedo en la superficie, tal como las hojas de maíz que se indican, pues el objeto es evitar que gratine, ya que en ese caso, hay peligro de que endurezcan los taquitos.

7. QUESADILLAS POBLANAS AL HORNO

INGREDIENTES:

"Molon"	1	lata
Agua	1½	taza
Queso fresco del país "Club"	300	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Queso super "Club" rallado	50	gramos
Anillos seleccionados de cebolla	27	
Aceite "Casa" (para freír)		El necesario

Manipulación

1. Mezclar el agua al "Molon", llevarlo al fuego, agitar para que se incorpore la pasta y dejar hervir tres minutos.

2. Engrasar ocho platitos individuales de cristal refractario con la mitad de la mantequilla.
3. Servir en cada platito una cucharada de mole, extendiéndola en el fondo.
4. Colocar una tortilla frita en cada platito.
5. Distribuir el queso fresco rebanado sobre las tortillas colocadas en los platitos.
6. Cubrir el queso con una tortilla más, en cada platito.
7. Distribuir el mole sobrante en los ocho platos.
8. Repartir la mantequilla sobrante en pequeños trocitos, sobre los ocho platos.
9. Colocar los platos en una charola de hornear.
10. Hornear a 300° durante veinte minutos.
11. Adornar cada quesadilla con queso rallado y tres anillos de cebolla.

El "Molon" lleva una especial recomendación como un buen mole fabricado por "Academia Hogar", pero si se prefiere, puede hacerse la preparación con cualquier otro mole estilo poblano, inclusive el hecho, según el gusto de cada casa.

8. QUESADILLAS ESMERALDA CON NOPALITOS

INGREDIENTES:

Masa de nixtamal para tortillas	400	gramos
Harina "Fénix"	300	gramos
Polvos de hornear	1	cucharada
Chiles poblanos desvenados y molidos	8	
Color verde vegetal	15	gotas
Crema "Club"	¾	de taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Nopalitos tiernos	300	gramos
Huevos	3	
Queso fresco del país "Club"	250	gramos
Aceite "Casa" (para freír)	Abundante	

Cebolla finamente picada	¼	de taza
Chiles jalapeños en vinagre, picados	2	

Manipulación

1. Licuar en la crema los chiles poblanos, con el consomé y color vegetal.
2. Formar una masa con lo anterior, harina, masa de nixtamal y polvos de hornear, agregando agua si es necesario, para formar una pasta suave.
3. Hacer cuatro porciones y extender cada una de ellas con palote.
4. Cortar discos con molde de nueve centímetros de diámetro.
5. Cocer los nopalitos en agua con la sal necesaria.
6. Cuando estén bien cocidos, lavarlos en una solución fuerte de bicarbonato de sosa y luego refrescarlos con agua caliente.
7. En cuatro cucharadas de aceite, freír la cebolla, los nopalitos, chiles jalapeños picados y por último dos huevos, sazonando con una poca de sal.
8. Poner en el centro de cada disco un poco del relleno preparado, según indicación anterior, una rajita de queso fresco y doblar barnizando previamente las orillas con un huevo batido ligeramente.
9. Oprimir fuertemente las orillas de las quesadillas y freír en abundante aceite.
10. Servir muy calientes.

El relleno, comprendido entre los números 5 al 7, inclusive, conviene arreglarlo antes de la preparación de la masa.

9. TAQUITOS TOLUQUEÑOS

INGREDIENTES:

Tortillas suaves hechas a mano	32	
Cebolla picada	½	taza

Crema "Club"	1	taza
Queso super "Club" rallado	150	gramos
Lomo de cerdo	200	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Huevos	3	
Jitomate asado y molido	1	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	½	taza
Caldo en que se coció la carne	½	taza
Ajo molido	2	dientes
Orégano triturado	½	cucharadita
Pimienta negra (molida)	1	pizca
Aceite "Casa"	1	taza

Manipulación

1. Cocer el lomo de cerdo en agua con la mitad de consomé, dejando reducir el caldo a media taza.
2. Freír en dos cucharadas de aceite la mitad del jitomate, mitad de cebolla, los huevos y el lomo deshebrado, sazonando con el resto de consomé.
3. Freír en la mantequilla el ajo molido, la otra mitad de cebolla a la vez que la harina sin dejarla dorar, agregando el resto de jitomate, la leche, media taza de caldo en que se coció la carne, orégano y pimienta, dejando hervir hasta que espese, retirar del fuego y agregar la crema.
4. Freír ligeramente las tortillas en abundante aceite.
5. Rellenar las tortillas con la preparación indicada en el número dos, enrollando en forma de taco.
6. Acomodar en una charola de hornear o un platón refractario.
7. Si es un solo tendido de tacos, bañar con la totalidad de salsa preparada según indicación del número tres y el queso rallado, y si son dos tendidos, repartir en cada uno la mitad de ambos.
8. Hornear durante veinte minutos a 250° con charola tapada y, cinco minutos más con charola destapada.

Para servirse es propio hacerlo con lechuga finamente rebanada y flores de rabanito.

10. TOSTADAS

INGREDIENTES:

Tortillas suaves y delgadas hechas a mano	16
Frijoles cocidos, molidos y refritos	1 taza
Aceite "Casa" (para freír)	Abundante
Lechuga finamente rebanada	1
Rebanadas de jitomate rojo y macizo	16
Mostaza	2 cucharadas
* Rebanadas de carnes frías "FUD", rebanadas delgadas y picadas (Jamón cocido, queso de puerco, galantina, mortadela, etc.)	16
* o manitas de cerdo en vinagre, deshuesadas y picadas	8
* o pata de res en vinagre deshuesada y picada	1
* o pechuga de pollo cocida y deshebrada	1 doble
* o lomo de cerdo o falda de ternera cocida y deshebrada	300 gramos
Anillos seleccionados de cebolla cruda	32
Rajas de chile jalapeño en escabeche	16
Rebanadas de aguacate	16
Rebanadas chicas y delgadas de queso fresco del país "Club"	16
Crema "Club"	½ taza
Queso super "Club" rallado	¼ de taza

(PARA ROCIAR)

Aceite de olivo	3 cucharadas
Vinagre de chiles jalapeños	2 cucharadas
Salsa inglesa	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	10 gramos

Manipulación

1. Hacer una solución con cuarenta gramos de sal en un litro de agua.

2. Sumergir por un momento cada tortilla en la anterior solución, retirarlas, secarlas y freírlas en abundante aceite hasta que doren y queden quebradizas.
3. Repartir los frijoles refritos entre todas las tostadas, extendiéndolos bien con un cuchillo.
4. Repartir la mostaza entre las rebanadas de jitomate, extendiéndola con un cuchillo.
5. Reunir los ingredientes señalados para rociar, depositarlos en un frasco gotero y agitar.
6. Poner sobre el frijol, uno a uno, los demás ingredientes en el orden en que se enumeran: lechuga, rebanada de jitomate, carne (a elección entre las que se sugieren) 2 anillos de cebolla, 1 raja de jalapeño, 1 rebanada de aguacate, 1 rebanada de queso fresco, crema (colocada con un cuchillo).
7. Rociar con la mezcla señalada en el número cinco.
8. Adornar con el queso rallado.

Siendo las tostadas una preparación tan popular, pueden hacerse tantas modificaciones como las pida el gusto; sin embargo, se estima de gran utilidad la sugerencia que se hace en esta fórmula, tanto para calcular los ingredientes necesarios para diez y seis tostadas, suficiente para servir ocho personas, como para asegurar un excelente resultado ajustándose a los ingredientes y manipulación de la receta.

11. SOPES ESPECIALES

INGREDIENTES:

Masa de nixtamal para tortillas	300 gramos
Papa amarilla cocida y prensada	300 gramos
Polvos de hornear	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Aceite "Casa" (para freír)	Abundante
Chile ancho colorado desvenado	50 gramos
Cebolla finamente picada	¼ de taza
Chorizo "FUD"	250 gramos

Papas cocidas y picadas	250	gramos
Frijoles cocidos, molidos y refritos	200	gramos
Jitomate picado	½	taza
Comino molido	1	pulgarada
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Huevo	1	
Sal de ajo	1	cucharadita
Crema "Club"	½	taza
Queso super "Club" rallado	¼	de taza

PARA ADORNAR: lechuga picada y rodajas de cebollita de cambray.

Manipulación

1. Amasar la papa cocida y prensada, con la masa de nixtamal, huevo, dos terceras partes de consomé y polvos de hornear, agregando agua o harina, según sea necesario, para formar una pasta manejable.
2. Extender con palote enharinado a que quede de medio centímetro de grueso.
3. Cortar discos con molde de seis centímetros de diámetro.
4. Freírlos en abundante aceite sin permitir que doren (más bien que no queden muy bien cocidos).
5. Retirarlos del aceite y hacerles un borde o cerco en la orilla, oprimiendo la masa entre los dedos índice y pulgar (pellizcando).
6. Freír el chile en un poco de aceite, remojarlo y licuarlo con el comino en una taza de agua.
7. En dos cucharadas de aceite, freír la cebolla, chorizo, jitomate y papas, sazonando con el resto de consomé y la pimienta y dejando al fuego hasta que seque.
8. Sumergir los sopes uno a uno en el chile licuado, cubrirlos con un poco de frijoles refritos y acomodarlos en una charola de hornear.
9. Repartir la pasta de chorizo entre los sopes.
10. Hornear con charola tapada calculando el tiempo necesario para que termine el cocimiento de la masa.
11. Adornar con una poquita de crema, queso rallado, lechuga y anillos de cebollita de cambray.

En la preparación de estos sopes, que resultan muy suaves y sabrosos, conviene mucho a las personas que no saben manejar la masa de nixtamal, tortear los sopes como si se tratara de hacer tortillas.

12. SOPES BLANCOS DE PUERCO Y AGUACATE

INGREDIENTES:

Los mismos de la fórmula anterior a excepción del chile y los rellenos. Además:

Lomo de cerdo cocido y deshebrado	300	gramos
Puré de aguacate maduro	1	taza
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Sal		la necesaria

Manipulación

1. Preparar los sopes en la misma forma indicada en la receta anterior, pero dejarlos freír nuevamente después de formarles el cerco, hasta su completo cocimiento.
2. Incorporar al puré de aguacate la cebolla picada y la sal necesaria.
3. Cubrir el fondo de los sopes con esa mezcla.
4. Repartir en la superficie la carne de cerdo deshebrada.

Puede adornarse con una rajita de jalapeño rojo en escabeche. La segunda pasada que se dé a los sopes por el aceite, deberá hacerse momentos antes de servirse y rellenarse y adornarse rápidamente para que vayan a la mesa muy calientes.

13. TAMALES DE CHILE VERDE CON QUESO

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina de maíz cacahuatzintle para tamales	2,000	gramos
Manteca vegetal	1,000	gramos
Polvos de hornear	2	cucharadas
Crémor tártaro	1	cucharadita
Agua	2	tazas
Tomates verdes, partidos en cuatro	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	60	gramos
Las cáscaras de medio kilo de tomate verde.		
Hojas de maíz para tamales, remojadas	2	manojos

(PARA EL RELLENO)

Aceite "Casa"	4	cucharadas
Cebolla finamente picada	½	taza
Chiles poblanos asados, pelados y desvenados	10	
Tomate verde pelado cocido y licuado	500	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos
Queso fresco del país "Club"	100	rebanaditas

Manipulación

1. Cocer en las dos tazas de agua los tomates partidos y las cáscaras con el consomé y dejar enfriar.
2. Incorporar a la harina para tamales, los polvos de hornear y crémor tártaro.
3. Batir la manteca de la pasta, incorporando poco a poco y sin dejar de batir la mezcla del número anterior, hasta que esponje.
4. Agregar poco a poco el cocimiento colado del número uno, sin dejar de batir, hasta lograr una pasta suave, tan esponjosa que al tomar un trocito y ponerlo en un recipiente con agua, quede flotando.
5. Freír en el aceite la cebolla, hasta acitronar, agregar el chile poblano en rajas, el tomate verde y 10 gramos de consomé dejando al fuego hasta que espese la salsa.
6. Escurridas las hojas, poner en cada una de ellas una cucharada de pasta, hacer un hueco, poner en él una poca de salsa con una raja de poblano y una rebanadita de queso, tapar con la misma pasta y doblar la hoja dando forma al tamal.
7. Acomodar los tamales con la punta hacia arriba.
8. Cuando todos estén formados colocarlos en una vaporera, llevarlos al fuego con agua necesaria en el depósito correspondiente y dejar cocer hasta que los tamales despeguen completamente de la hoja.
9. Una vez cocidos, conservarlos en la vaporera hirviendo suavemente hasta el momento de servirlos.

La manteca vegetal presenta la grande ventaja de abreviar de manera notable el tiempo de batido. Si se trata de seguir la costumbre de hacer los tamales con manteca de cerdo, habrá que batir con suficiente agua fría y por mucho tiempo, antes de incorporar la harina. Con la manteca vegetal es suficiente batir durante dos minutos para alcanzar el punto necesario para que flote la pasta.

14. TAMALES DE POLLO CON MOLE

INGREDIENTES:

Los mismos de la fórmula anterior para la pasta.

PARA EL RELLENO:

Pechugas de pollo	2	grandes
"Molon"	2	latas
Agua para disolver el Molon	2	tazas

Manipulación

1. Cocer las pechugas de pollo con el consomé indicado para la pasta, en agua suficiente para que queden dos tazas de caldo.
2. En el mismo caldo cocer los tomates y las cáscaras, de que habla el número uno de la fórmula anterior.
3. Proceder en la misma forma indicada en los números dos, tres y cuatro, usando el caldo, colado que a la vez resulta del cocimiento de tomates.
4. Cortar la pechuga en pedacitos pequeños.
5. Disolver el "Molon" solo en las dos tazas de agua y no en la forma indicada en las etiquetas.
6. Proceder a la terminación de los tamales, según indicaciones de los números 6 al 9 de la fórmula anterior.

En lugar de pechuga de pollo, puede hacerse con lomo de cerdo, si así se prefiere por razones de economía o gusto. Si se desea usar otro mole estilo poblano, deberá usarse bastante espeso.

15. UCHEPOS MICHOACANOS

INGREDIENTES:

Elotes tiernos y frescos	24	
Leche	2	tazas
Azúcar granulada	4	cucharadas
Sal molida		al gusto
Hojas de elote enteras		las necesarias

Manipulación

1. Pelar los elotes, cuidando de sacar las hojas enteras.
2. Desgranarlos a cuchillo.
3. Con pequeñas cantidades de elote y con pequeñas cantidades de leche, licuarlos poco a poco.
4. Incorporarles la sal y azúcar, revolviendo bien la pasta.

5. Poner agua en el depósito correspondiente de una vaporera, o improvisar ésta en un recipiente o bote, dividiendo el fondo donde va el agua, con una coladera o enrejado del resto del recipiente, llevándolo al fuego.
6. Servir una abundante cucharada de pasta en cada hoja de elote, hasta terminar y envolverla en forma de tamal, colocándolos de tal manera que las puntas queden hacia arriba.
7. Cuando se han llenado todos los tamales, poner recortes de hoja de elote en el fondo y colocarlos en la vaporera, siempre con las puntas hacia arriba.

Si los elotes se muelen al metate, puede reducirse o suprimirse totalmente la leche. Es propio servirlos con la salsa llamada "menguiche" de la cual se dio receta en la sección de tortas y budines, precisamente en la receta de torta de elote con "menguiche".

16. UCHEPOS GRATINADOS

INGREDIENTES:

Uchepos según fórmula anterior	24	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	¾	taza
Crema "Club"	1	taza
Queso chester "Club" rallado	75	gramos
Queso fresco del país "Club" rebanado	75	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Chiles poblanos asados, pelados y en rajas	6	

Manipulación

1. Freír en la tercera parte de la mantequilla la harina y antes de que empiece a dorar, agregar la leche y el consomé, dejando espesar.
2. Retirar del fuego y agregar la crema y el queso chester.

3. Despojar de hojas los uchepos, dividir cada uno en tres partes y revolverlos con la mezcla de números anteriores y las rajas de chile poblano.
4. Engrasar un platón refractario con otra tercera parte de la mantequilla y depositar en él la mezcla anterior.
5. Cubrir la superficie con trocitos de mantequilla y el queso fresco rebanado.
6. Hornear a 300° durante veinte minutos y gratinar en el asador por medio minuto.

Puede considerarse como un platillo de entrada o bien como sopa seca.

17. TAMAL DE CAZUELA CON PUERCO EN CHILE VERDE

INGREDIENTES:

Harina de maíz cacahuatzintle para tamales ..	800	gramos
Manteca vegetal	550	gramos
Polvos de hornear	1	cucharada
Tomate verde	500	gramos
Chiles serranos		al gusto
Ramas de cilantro	3	
Cebolla picada	4	cucharadas
Harina "Fénix"	1	cucharada
Lomo de cerdo en pequeños trocitos	500	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Aceite "Casa"	4	cucharadas

Manipulación

1. Cocer el lomo de cerdo con las cáscaras de tomate verde y la mitad del consomé.
2. Retirar las cáscaras logrado el cocimiento y separar la carne, colando el caldillo y dejarlo enfriar.

3. Licuar los tomates verdes con los chiles, cilantro y resto de consomé.
4. Freír en el aceite la cebolla hasta acitronar, luego la harina y antes de que ésta dore, agregar la mezcla anterior y la carne de cerdo, dejando hervir hasta que seque.
5. Engrasar con una poca de manteca una budinera de aproximadamente tres litros de contenido.
6. Batir el resto de manteca hasta que haga pequeñas bombas, agregando entonces la harina de maíz y los polvos de hornear, incorporando poco a poco sin dejar de batir.
7. Agregar el caldo en que se coció el cerdo y agua si fuere necesario, para obtener una pasta suave pero consistente.
8. Batir hasta que esponje de tal manera, que flote, al depositar una poca de masa en un recipiente con agua.
9. Con ese punto la pasta, depositar la mitad en la budinera, luego la salsa con carne de cerdo y sobre ella la otra mitad de pasta.
10. Cubrir con unas hojas de maíz mojadas y tapar la budinera.
11. En recipiente de mayor tamaño que la budinera poner agua, llevarlo al horno a 350° y colocar la budinera con la preparación en el recipiente con agua.
12. Dejar hornear aproximadamente por una hora y probar con un palillo, hasta que al introducirlo al centro del tamal, salga completamente limpio.
13. Destapar entonces la budinera, retirar las hojas y dejar hornear por diez minutos más, para obtener en la superficie un ligero dorado.

Puede hacerse el relleno cambiando el cerdo por pollo deshebrado y el chile verde por "Molon" sin diluir o mole poblano sumamente espeso.

18. TAPADO DE FLOR DE CALABAZA

INGREDIENTES:

(PARA LA PAPILLA)

Leche	2	tazas
Huevos	3	
Harina "Fénix"	300	gramos
Crémor Tártaro	½	cucharadita
Pimienta molida	1	pizca
Polvos de hornear	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Para engrasar aceite "Casa"	¼	taza

(PARA EL RELLENO)

Flores de calabaza	500	gramos
Jitomates asados y picados	1	taza
Cebolla picada	½	taza
Epazote picado	1	ramita
Mantequilla "Club" fundida	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Queso fresco del país "Club" desmoronado	150	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos

PARA EL ADORNO: anillos de cebolla y rajas de chile poblano.

Manipulación

1. Incorporar, revolviendo poco a poco, los ingredientes de la papilla en el orden enumerado, batiendo a medida que se van usando.
2. Dejar reposar la papilla quince minutos.
3. Reunir todos los ingredientes del relleno, a excepción de cincuenta gramos de queso y tres cucharadas de mantequilla fundida.

4. Engrasar con parte del aceite una budinera de fondo extendido.
5. En una sartén de tamaño aproximado a la budinera, engrasar el fondo con una brocha, derramar una poca de papilla, extenderla y dejar cocer ligeramente hasta que despegue, volteando entonces del lado contrario, para obtener una crepa grande no muy gruesa.
6. Repetir la operación hasta terminar la papilla.
7. Colocar una crepa en el fondo de la budinera y sobre ella un poco de relleno, repitiendo esta operación con cuantas crepas resultaron.
8. Presionar discretamente la superficie que deberá terminar con una crepa.
9. Extender sobre esta última crepa la mantequilla fundida y queso sobrante.
10. Hornear por treinta minutos con budinera tapada, a 300° y otros diez minutos con budinera destapada a la misma temperatura.
11. Para sacar del molde, separar con un cuchillo las paredes, vaciar sobre la palma de la mano derecha o en un platón extendido y colocar en otro platón, de tal manera que quede a la vista la superficie tal como se horneó.
12. Adornar la superficie con anillos de cebolla y rajas de chile poblano.

Es importante calcular el relleno para aprovechar éste y las crepas íntegramente. Para esto, conviene contar las crepas que resultaron y hacer tantas partes de relleno como sean necesarias para irlo aprovechando en forma que ni sobre ni falte.

19. POZOLE

INGREDIENTES:

Maíz cacahuatzintle de primera	1,000	gramos
Cabeza de cerdo (peso con hueso)	1,500	gramos
Cal para nixtamal	2	cucharadas
Cebolla picada	½	taza

Ajos picados	6	dientes
Chile cascabel en polvo	10	gramos
Chile guajillo en polvo	10	gramos
Chile ancho desvenado, remojado y molido	100	gramos
Mejorana y tomillo molidos, de cada cosa	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"		al gusto
Aceite "Casa"	3	cucharadas

PARA SERVIR:

Limón, cebolla finamente picada, orégano triturado, lechuga picada.

Manipulación

1. Escoger el maíz, desechando los granos picados.
2. Diluir la cal en una poca de agua.
3. En un recipiente amplio llevar al fuego cuatro litros de agua, el maíz y la cal diluida.
4. Dejar hervir hasta que el grano despegue de la cutícula.
5. Lavarlo muy bien, restregándolo en cosa áspera, que puede ser una canasta, un costal de arpillera o una piedra china, hasta que suelte completamente la cutícula.
6. Grano a grano, despojarlo del pico, lo que puede lograrse con mayor facilidad, usando pinzas para quitar el pedúnculo a las fresas.
7. Conforme se vaya limpiando el maíz del pico, depositarlo en abundante agua, cambiando ésta cuantas veces sea necesario, para quitar la alcalinidad de la cal.
8. Hervir en abundante agua y a fuego violento, por varias horas, hasta que revienten los granos. No debe ponerse sal.
9. Cocer la cabeza de cerdo en agua sin sal, con una cabeza de cebolla entera y media cabeza de ajos partidos por mitad.
10. Cuando la carne se desprenda del hueso, retirar ésta, y cortar la carne en pequeños trozos. (Unos tres centímetros).
11. Freír en el aceite la cebolla, ajos y chiles, vaciando esta fritura al caldillo de cabeza.
12. Reunir al caldillo los granos de maíz y la cabeza picada, sazonando entonces con el consomé.

13. Dejar hervir hasta que la cabeza quede completamente suave y los granos de maíz queden bien penetrados del sazón.
14. Servir bien caliente, surtiendo los platillos de cantidades adecuadas de caldillo, granos y cabeza.
15. Poner a la mesa pequeños recipientes con orégano triturado, lechuga picada, cebolla cruda picada y limones partidos, para que sea servido al gusto.

No es posible dosificar la cantidad de consomé, porque depende del gusto de cada persona en hacer el pozole con poco o mucho caldo, rendimiento del maíz, etc., pero es conveniente probar el sazón varias veces, para que se vaya dosificando el consomé a medida que los granos y la carne vayan tomando sazón. Ya que casi todas las recetas de este libro son proyectadas para ocho personas, conviene advertir que ésta alcanzará para muchos más platillos, por si se desea hacer menor cantidad. Se precisaron esas cantidades, porque generalmente, cuando se prepara pozole en casa es para servirlo en alguna reunión. Las cantidades que se indican, sirven aproximadamente para veinte personas.

20. PAMBACITOS CHIQUIS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500	gramos
Polvos de hornear	3	cucharaditas
Crémor tártaro	½	cucharadita
Mantequilla "Club"	100	gramos
Huevos	4	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Leche	½	taza
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

(RELLENO No. 1)

Chicharrón rallado	300	gramos
Aguacate	1	grande

Cebolla cruda finamente picada	¼	taza
Sal		al gusto

(Relleno No. 2)

Papa cocida y picada	500	gramos
Chorizo "FUD"	150	gramos
Chipotles adobados	3	
Cebolla picada	3	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Aceite "Casa"	4	cucharadas

(Relleno No. 3)

Pechuga de pollo cocida	2	
Jitomate crudo picado	½	taza
Papa cocida picada	½	taza
Lechuga picada finamente	2	tazas
Cebolla finamente picada	2	cucharadas
Aceite "Casa", vinagre de mesa, de c/cosa	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

Manipulación

1. Cernir la harina con los polvos de hornear y crémor tártaro.
2. Incorporar la mantequilla revolviendo la harina frotando entre las palmas de las manos, hasta obtener una mezcla arenosa.
3. Formar una fuente y servir en el centro los huevos amasando y aumentar poco a poco la leche necesaria hasta lograr una pasta suave.
4. Dividir cuatro porciones y extender cada una con palote y sobre mesa enharinada, a que quede de un cuarto de centímetro de grueso.
5. Cortar con molde ovalado de ocho centímetros en su parte larga y cuatro y medio en su parte ancha.
6. En un cacito para cuatro litros aproximadamente, llevar al fuego abundante aceite "Casa" (litro y medio) y cuando esté bien caliente, freír una a una las piezas que se han cortado. La pieza se inflará tomando la forma de un pambacito, que con frecuencia se voltea sólo para dorar la parte que quedó fuera del aceite, pero si no sucede, voltear con una espumadera para que quede de un bonito color de ambos lados.
7. Retirar y abrir luego horizontalmente, dejando cada fondo con su respectiva tapa para que coincidan al rellenar.
8. Rellenar y tapar.

(Relleno número uno)

Revolver el chicharrón rallado con el aguacate tamizado, cebolla picada y sal.

(Relleno número dos)

Freír en el aceite la cebolla y el chorizo desmenuzado a la vez, agregando la papa cocida y picada, consomé y chipotle picado.

(Relleno número tres)

Deshebrar la pechuga y revolverla con todos los demás ingredientes.

Estos pambacitos son propios para servir como bocadillos en reuniones. Las cantidades son para un resultado de aproximadamente cuarenta a cincuenta piezas. Son de muy curiosa elaboración y muy sabrosos.

21. PAMBACITOS COMPUESTOS

Ingredientes:

Pambacitos de granillo (ver fórmula en sección de panes)	16	
Aceite "Casa" (para freír)		abundante

(Para el adobo)

Chile ancho desvenado	80	gramos
Tomate verde	50	gramos

Ajos picados y fritos	6	dientes
Cebolla picada y frita	¼	taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Clavo en polvo	1	pulgarada
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Aceite "Casa"	4	cucharadas

(Para el relleno)

Papas cocidas y picadas	300	gramos
Chorizo "FUD" desmenuzado	150	gramos
Queso bacará "Club"	150	gramos
Comino molido	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Aceite "Casa"	4	cucharadas

(Para adornar)

Lechuga rebanada fina	1	
Queso super "Club" rallado	50	gramos

Manipulación

(El adobo)

1. Freír ligeramente el chile ancho en el aceite y remojarlo en una taza de agua.
2. Licuarlo junto con los demás ingredientes a excepción del queso y agregar el agua necesaria para formar un adobo espeso.
3. Freír el adobo en el mismo aceite en que se doraron los chiles.

(El relleno)

1. Freír el chorizo y antes que dore, agregar una taza de adobo preparado según indicación anterior y la papa.
2. Sazonar con el consomé y comino.

(Preparación de los pambacitos)

1. Abrirlos a lo largo dejándolos prendidos ligeramente de un solo lado.

2. Freírlos ligeramente en abundante aceite bien caliente.
3. Introducirlos en el adobo y acomodarlos en una charola de hornear.
4. Rellenarlos con la preparación antes indicada para el caso.
5. Hacer diez y seis rebanadas del queso Bacará y poner una a cada pambacito sobre el relleno.
6. Hornear a fuego muy lento (250°) sin permitir que lleguen a dorar.
7. Para llevarlos a la mesa, servir una poca de lechuga picada debajo de la tapa, espolvoreando la superficie con el queso rallado.

La operación de hornear debe hacerse precisamente momentos antes de servirlos, sólo para que sequen un poco y para calentarlos, pero si llegan a dorar, se harán duros. Como se indica al principio, la fórmula para elaborar los pambacitos, se encontrará en la sección de "Panes" de este libro.

CARNES

1. ROAST BEEF NOUGAT AL JUGO

Roast Beef en un solo trozo	1,200	gramos
Vino blanco chianti "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Almendras peladas	15	
Tocino "FUD" en gruesas tiras	100	gramos
Zanahoria pelada y en tiras gruesas	100	gramos
Ajos picados	6	dientes
Cebolla	60	gramos
Nuez pelada	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Salsa inglesa	2	cucharadas
Agua	2	tazas
Aceite "Casa"	¼	taza
Mantequilla "Club"	25	gramos
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada de cada cosa	1	pizca

Manipulación

1. Quitar los huesos al trozo de roast beef, cuidando de no dañar la pulpa que está pegada a las costillas.
2. Licuar tres dientes de ajo, la cebolla, consomé, mitad de nueces y especias en el vino.

3. Macerar en esta mezcla las tiras de tocino y zanahoria, los tres dientes de ajo divididos cada uno en cuatro partes y el resto de nueces.
4. Mechar con esos mismos ingredientes macerados la parte gruesa de la carne.
5. Cubrir con la falda que quedó al desprender las costillas, la parte gruesa de la carne, sujetando fuertemente con un cáñamo grueso, para formar un rollo.
6. Freír el rollo de carne en el aceite, hasta que dore por todos sus lados.
7. Depositar la carne en una budinera, agregando la salsa sobrante y las dos tazas de agua, llevando la budinera tapada a fuego lento, hasta su completo cocimiento.
8. Retirar la carne y prensarla colocando sobre ella, depositada en una charola, algún objeto pesado, que bien puede ser un recipiente con suficiente agua, dejándolo en prensa hasta que esté completamente fría. Es preferible hacerlo de un día para otro.
9. Freír en la mantequilla la harina agregando la salsa o jugo de la carne, dejándola hervir hasta que espese.
10. Rebanar en frío la carne, con cuchillo muy filoso para que no se desintegre, acomodar rebanadas en un platón refractario, calentar la salsa, bañar con ella las rebanadas y llevar por un momento al horno antes de servir, sólo para que la carne caliente ligeramente.

Puede servirse adornando con hojas de lechuga y rodajas de naranja, o con un buen puré de papa.

2. ROATS BEEF CON ASPIC A LA IRLANDESA

INGREDIENTES:

(PARA EL ASADO)

Roats Beef en un solo trozo	1,200 gramos
Cerveza oscura	2 tazas

Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Azúcar morena (moscabado)	1 cucharada
Salsa inglesa	2 cucharadas
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1 pizca
Ajo molido	3 dientes
Cebolla molida	50 gramos

(PARA LA SALSA)

Piñones pelados	25 gramos
Nuez pelada	50 gramos
Crema "Club"	½ taza

(PARA EL ASPIC)

Grenetina en polvo	10 gramos
Agua	1 taza
Salsa inglesa	1 cucharada
Jugo Maggi	10 gotas
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharadita
Nuez moscada y pimienta molidas, de cada cosa	1 pulgarada

Manipulación

1. Desprender los huesos (costillas) al trozo de roast beef, cuidando de no dañar la pulpa.
2. Enrollar la falda de la costilla con la parte gruesa, amarrando bien apretado, con cáñamo fuerte.
3. Colocar en una charola de hornear, con la cerveza y hornear a 400° durante media hora, volteando la carne con frecuencia.
4. Al cabo del tiempo indicado, retirar del horno para restregar la carne con todos los demás ingredientes señalados para el asado.
5. Hornear nuevamente hasta conseguir la completa suavidad de la carne, a la misma temperatura.
6. Retirar del horno, prensar la carne colocando sobre ella algún objeto pesado, separando el jugo.

7. Reunir el jugo con la crema y en ellos licuar los piñones y las nueces.
8. Preparar el aspic calentando el agua, retirar del fuego y disolver en ella la grenetina y todos los demás ingredientes indicados para el caso.
9. Enfriar el aspic hasta que cuaje en el refrigerador y entonces batirlo.
10. Una vez fría la carne (preferible dejarla en prensa desde el día anterior), rebanar con cuchillo muy filoso para no desintegrarla, colocándola en el platón en que vaya a servirse.
11. Cubrir con la salsa preparada según el número siete.
12. Repartir el aspic batido en toda la superficie de la carne.

Se sugiere adornar, además del aspic, con aceitunas y rajas de pimientos morrones.

3. ROAST BEEF AL HORNO

INGREDIENTES:

Roast Beef en un solo trozo	1,200	gramos
Aceite "Casa"	¼	taza
Mostaza preparada	¼	taza
Vino tinto San Emilión "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Miel	2	cucharadas
Ajo molido	5	dientes
Tomillo, mejorana y pimienta, de cada cosa	2	pizcas
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Manzanas deshuesadas, con todo y cáscara	8	
Naranja agria	½	

Manipulación

1. Incorporar muy bien el aceite, mostaza, vino, miel, ajo y especias.

2. Acomodar la pieza de carne en un platón refractario, con la mezcla anterior, llevando al horno a 400° durante media hora, volteando la carne y bañando con frecuencia. Durante el tiempo indicado deberá taparse el platón con un trozo de papel aluminio.
3. Al cabo de ese tiempo retirar del horno y restregar la carne con la naranja agria primero y después con el consomé.
4. Volver al horno rebajando la temperatura de éste a 300°, rodeando la carne con las ocho manzanas deshuesadas, bañando con frecuencia tanto éstas como la carne, que deberá quedar con los huesos pegados al fondo del platón.
5. Dejar hornear hasta lograr la completa suavidad de la carne.

Servir bien caliente una rebanada de carne con una manzana, adornando con una ensalada de romanita a la crema.

4. AGUAYÓN MECHADO

INGREDIENTES:

Aguayón de res tierna y gorda	1,200	gramos
Jugo de jitomate	1	taza
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Ajo	3	dientes
Cebolla	50	gramos
Jamón crudo "FUD" en tiras de un centímetro de grueso	50	gramos
Tocino "FUD" en igual forma	50	gramos
Zanahoria en igual forma	100	gramos
Pasitas sin semilla	25	gramos
Almendras peladas	25	gramos
Nuez pelada	25	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Poros finamente rebanados	¼	taza
Pimienta negra y mostaza molida de c/cosa	½	cucharadita
Jengibre	1	pulgarada

Papas amarillas regulares	8	
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Aceite "Casa"	75	gramos

Manipulación

1. Licuar en el vino la cebolla y ajo, agregando el consomé y especias.
2. Macerar en esa mezcla jamón, tocino, zanahoria, pasas, nuez y almendras.
3. Mechar profunda y superficialmente los ingredientes anteriormente mencionados, procurando queden bien repartidos en toda la pieza de carne.
4. Freír el trozo de carne en el aceite, hasta que quede bien dorada.
5. Freír en la grasa restante el poro, y cuando dore, agregar el jugo de jitomate, y el sobrante de la mezcla en que se maceraron los ingredientes de mechar, dejando al fuego durante tres minutos.
6. Colocar la carne con todo y salsa en una olla honda y reducida, servir agua hasta que cubra la carne y cocer a fuego lento, con olla destapada, volteando la carne a medida que se va consumiendo el líquido.
7. Cuando empiece a suavizar, agregar las papas peladas y enteras.
8. Cuando queden la carne y papas completamente suaves, retirar del fuego, colar la salsa y agregar la harina, desleída en una poca de agua, dejando al fuego hasta que se obtenga una salsa espesa.

Servir rebanado bien caliente.

5. AGUAYÓN A LA BOSTON

INGREDIENTES:

Aguayón en un trozo	1,200	gramos
Tocino "FUD" en tiras delgadas	50	gramos

Jugo de piña	1	taza
Azúcar morena (moscabado)	1	cucharada
Mostaza preparada	1	cucharada
Cerezas al marrasquino	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Almendra pelada	50	gramos
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Clavo molido	1	pulgarada
Ajo	3	dientes
Cebolla	50	gramos
Aceite "Casa"	¼	taza

Manipulación

1. En el jugo de piña licuar la mitad de la almendra, consomé y agregar las especias, el moscabado y la mostaza.
2. Macerar las tiras de tocino.
3. Con aguja especial de mechar, atravesar la carne en su parte más larga con las tiras de tocino.
4. Hacer incisiones profundas para mechar con el resto de almendras y las cerezas.
5. Adobar la carne con la solución marcada en el número uno y en una olla alta y reducida, freírla por todos lados a que quede bien dorada.
6. Agregar lo que hubiere sobrado de la mezcla número uno y agua a que tape la carne y dejar hervir a fuego lento, con olla destapada.
7. Conforme vaya consumiendo el líquido voltear la carne.
8. Cuando la carne esté suave retirarla y dejar hervir la salsa a reducirla a que quede ligeramente espesa.

6. CUETE GALLO

INGREDIENTES:

Cuete de res gorda (un solo trozo) con peso aproximado) de	1,200	gramos
Jamón crudo "FUD" en cubos de un centímetro	80	gramos
Cebolla	60	gramos
Jerez seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	30	gramos
Jamón endiablado	200	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Harina "Fénix"	50	gramos
Leche hervida	2	tazas
Pimienta	½	cucharadita
Hojuelas de maíz trituradas (Corn Flakes)	100	gramos
Aceite "Casa" (para freír)		el necesario

PARA ADORNO:

Chiles largos y cebollitas de cambray en vinagre y salsa Cat-Sup.

Manipulación

1. Espolvorear los trocitos de jamón con las especias y mechar con ellos el trozo de cuete.
2. Restregar el cuete con veinte gramos de consomé y las especias sobrantes y ponerlo a cocer con agua, hasta lograr su completo cocimiento.
3. Sacar la carne del caldo y dejar enfriar.
4. Hacer rebanadas delgadas.
5. Poner en medio de dos rebanadas de carne, jamón endiablado bien extendido a manera de sandwich.
6. En la mantequilla freír la harina sin dejarla dorar, agregando la leche y sazonando con 10 gramos de consomé y pimienta, moviendo constantemente para evitar grumos.
7. Pasar las rebanadas de carne unidas por la salsa anterior, revolcarlas en las hojuelas de maíz trituradas y freírlas en el aceite bien caliente.
8. Incorporar la salsa y hojuelas sobrantes, y bien caliente, depositarla en un platón, acomodando sobre ella las rebanadas de carne fritas.
9. Adornar con cebollitas de cambray, chiles largos y gotas de salsa Cat-Sup.

Si se desea violentar el cocimiento del cuete, que es prolongado, puede hacerse en olla express dando cuarenta y cinco minutos de cocimiento a quince libras de presión, para terminar el cocimiento a fuego libre, si es necesario. El caldo puede aprovecharse para un buen consomé, sazonándolo en forma semejante a como se indica en la sección de sopas aguadas.

7. CUETE FRIO EN SALSA ALMENDRADA

INGREDIENTES:

Cuete de res gorda	1,200	gramos
Jamón crudo "FUD" en tiras gruesas	60	gramos
Tocino "FUD" en tiras delgadas	60	gramos

(PARA MACERAR Y COCER LA CARNE)

Especias molidas: cucharaditas: clavo ¼, pimienta negra 1, salvia ½, canela 2, tomillo ½, mejorana ½		
Sales de ajo, cebolla y apio, de cada cosa	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Orégano triturado	1	cucharadita
Vinagre de mesa		el necesario

(PARA LA SALSA)

Almendras peladas	50	gramos
Aceitunas deshuesadas	100	gramos

Alcaparras	30	gramos
Vino blanco Sauterne "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Aceite "Casa"	1	taza
Hojas verdes frescas y seleccionadas de lechuga	5	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

Manipulación

1. Agregar a las especias y sales indicadas para macerar, el vinagre necesario para formar una mezcla un poco espesa.
2. Macerar las tiras de jamón y tocino en esa mezcla.
3. Mechar con ellas el trozo de carne.
4. Depositar la carne en un recipiente de cristal hondo y apropiado, para cubrirlo con mitad de agua y mitad de vinagre, a los que habrá de agregarse el resto de la mezcla indicada en el número uno.
5. Dejar en esa solución hasta el día siguiente, al refrigerador.
6. Retirar de la solución y cocer a fuego lento por varias horas, en agua con una cucharada de consomé, hasta lograr el completo cocimiento.
7. Prensar hasta que el cuete se encuentre completamente frío.
8. Rebanar para servir la salsa en forma que adelante se indicará.
9. Moler la almendra agregando en pequeñas cantidades el vino blanco.
10. Moler aparte las aceitunas, alcaparras y hojas de lechuga, incorporando poco a poco el aceite y el consomé.
11. Revolver unos y otros ingredientes de los números nueve y diez, batiendo para incorporarlos.
12. Tender una capa de rebanadas de carne cubriendo con la mitad de la salsa y repetir la operación con la otra mitad de carne y salsa.

Es propio adornar con rodajas de naranja y huevo cocido y chilitos serranos en vinagre.

8. FILETE ENSUEÑO

INGREDIENTES:

Filete limpio de nervios	1,200	gramos
Sal de cebolla	½	cucharadita
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Mantequilla "Club"	75	gramos
Salsa inglesa	2	cucharadas
Agua	1	taza
Harina "Fénix"	1	cucharada
Paté "FUD"	200	gramos
Crema "Club"	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos

Manipulación

1. Con la cuarta parte de la mantequilla engrasar un platón refractario rectangular.
2. Restregar el filete, muy bien limpio de nervios y vena, y en un solo trozo, con una mezcla formada por el consomé, sal de cebolla, pimienta y salsa inglesa.
3. Depositarlo en el platón junto con lo que hubiere sobrado de la mezcla anterior, poniendo en la superficie de la carne la mitad de la mantequilla sobrante, en trocitos y en el fondo del platón una taza de agua.
4. Llevarlo a horno precalentado a 400°, hasta que la superficie tome un bonito color dorado (aproximadamente quince minutos).
5. Freír la harina en el resto de la mantequilla, retirar el platón del horno y escurrir el jugo de la carne, volviendo ésta al horno apagándolo para que sólo conserve caliente el filete.
6. Revolver la mezcla de mantequilla, harina y jugo, con el paté y la crema, llevando esta salsa a baño maría para conservarla caliente al momento de servir.
7. En el mismo platón en que se horneó la carne, rebanarla y bañar con la salsa bien caliente.

Puede servirse con un puré de perón o manzana. La carne deberá presentar en su interior un color rojo de carne cruda. Si esto no gusta, deberá continuarse un horneo a fuego muy lento, después de apartar el jugo.

9. FILETE INFERNAL

INGREDIENTES:

Filete limpio de vena y nervios	1,200	gramos
Jamón "FUD" crudo en tiras gruesas	50	gramos
Tocino en rebanadas delgadas "FUD"	70	gramos
Piña rebanada	500	gramos
Azúcar morena (moscabado)	4	cucharadas
Mostaza preparada	2	cucharadas
Salsa inglesa	2	cucharadas
Clavos especia enteros	10	
Sal de cebolla	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta molida	½	cucharadita
Coñac V.S.O.P. (Cuatro Letras) "Misión de Santo Tomás"	¼	taza
Aceite "Casa"	3	cucharadas

Manipulación

1. Unir la mostaza, sal de cebolla, consomé y salsa inglesa.
2. Mojar en esa mezcla el jamón y mechar con él la carne.
3. Con el resto de la mezcla restregar bien la pieza de carne.
4. Cubrir la superficie con las rebanadas de tocino, fijándolas con los clavos enteros.
5. Engrasar un platón refractario con el aceite.
6. Acomodar en el centro tres rebanadas de piña a la que se habrá sacado el corazón con un sacabocado, espolvoreando con parte del azúcar morena.

7. Sobre esas rebanadas de piña poner el trozo de filete aderezado en la forma que se indicó.
8. Rodear el filete con el resto de la piña, poniendo en la superficie de las rebanadas el resto de azúcar morena.
9. Agregar al platón una taza de agua.
10. Hornear a 350° durante media hora, precisamente antes de servir.
11. Al llevar a la mesa rociar en la superficie del tocino que cubre la carne, el coñac prendiendo fuego, rebanando para servir, hasta que se apague la flama.

Si se desea que el filete quede rojo del centro, habrá que hornear a mayor temperatura y por menor tiempo. Puede adornarse con rodajas de toronja, con todo y cáscara, resacando a ésta, a intervalos, pequeños trozos de cáscara para simular una rueda dentada.

10. TURNEDOS GRATINADOS

INGREDIENTES:

Filete sin nervio cortado en ocho raciones	800	gramos
Rebanadas de pan de caja	8	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Aguardiente "Vaquero" añejo	¼	taza
Champiñones de París	1	latita
Queso chester "Club" rallado	80	gramos
Rebanadas delgadas de tocino "FUD"	8	
Papitas munición peladas y cocidas	500	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Perejil picado	2	cucharaditas
Cebolla molida	2	cucharadas

Manipulación

1. Aplanar ligeramente los trozos de filete a darles un grueso de un centímetro.

2. Mezclar el aguardiente con el consomé, cebolla y pimienta.
3. Mojar los filetes con la mezcla anterior, revolviéndolos procurando que se impregnen bien.
4. Escurrirlos para reservar lo que quede de la mezcla y algo de jugo que deben soltar los filetes.
5. En este sobrante licuar la mitad de los champiñones.
6. Enrollar una tira de tocino alrededor de cada pieza de carne, fijándola con un palillo.
7. Acomodarlos en una charola de hornear o platón refractario.
8. Repartir sobre la superficie de las piezas la salsa resultante de las operaciones cuatro y cinco, y cincuenta gramos de mantequilla.
9. Picar finamente el resto de champiñones y repartirlos también sobre la superficie.
10. Espolvorear también sobre la superficie el queso rallado.
11. Colocar en el recipiente de hornear las papitas munición cocidas.
12. Hornear por espacio de veinticinco minutos con horno precalentado a 400° volteando varias veces las papas para que tomen el sabor del jugo.
13. Simultáneamente a la operación anterior, extender los otros cincuenta gramos de mantequilla sobre las rebanadas de pan y hornear hasta que queden tostadas, lo que puede hacerse en una charola colocada a un lado de los filetes (nunca tapando éstos por colocarse en parrilla superior del horno).
14. Terminado el tiempo de horneo, pasar los filetes por un instante al asador, sacarlos y montar cada pieza en una rebanada de pan.
15. Servir bien caliente, adornando con las papitas y con el perejil.

Se sugiere adornar con cebolla, viruta frita y rebanadas de plátano frito además de las papas.

11. TURNEDOS ALICIA

INGREDIENTES:

Filete sin nervio cortado en ocho raciones	1,000	gramos
Dientes de ajo pelados	6	
Mantequilla "Club"	50	gramos
Jitomates rojos y duros	4	
Corazones de alcachofa cocidos	8	
Tiras delgadas de tocino "FUD"	8	
Salsa inglesa	2	cucharadas
Mostaza	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharadita
Coñac V.S.O.P. "Misión de Santo Tomás"	1	copa
Filetes de anchoa extendidos	1	latita
Pimienta molida blanca	½	cucharadita
Harina "Fénix"	1	cucharadita

Manipulación

1. Golpear con la mano empuñada los filetes, para aplanarlos ligeramente a darles un grueso de un centímetro.
2. Reunir la mostaza, consomé, salsa inglesa, pimienta y coñac.
3. Macerar en la mezcla anterior los filetes, escurriéndolos cinco minutos después, y reservando el jugo que hubiere sobrado.
4. Cercar los filetes con tiras de tocino, fijándolos con un palillo.
5. En la mantequilla y a fuego muy fuerte freírlos de uno y otro lado a que queden dorados.
6. Partir a la mitad los jitomates, despojarlos de las semillas y pulpa que está cerca de las mismas semillas y presionarlos un poco, para formar una especie de cazuelitas.
7. Colocar sobre cada medio jitomate una pieza de filete dorada.
8. Machacar los ajos en un mortero o molcajete, uniéndolos al jugo que se escurrió a los filetes.
9. Dorar una cucharadita de harina en la misma grasa en que se frieron los filetes y agregar la mezcla anterior, dejando consumir hasta obtener una salsa espesa.
10. Repartir esa salsa en los ocho filetes.

11. Colocar un corazón o asiento de alcachofa en el centro de cada pieza de carne.
12. Machacar los filetes de anchoa y repartirlos en los corazones de alcachofa.
13. Colocar los filetes en una charola de hornear y llevarlos a horno precalentado a 350° durante treinta minutos.

Se sugiere servir con papas fritas a la francesa y un puré de perón.

12. MEDALLONES A LA NAPOLITANA

INGREDIENTES:

Filete de res sin nervio dividido en 8 raciones	1,000	gramos
Paté "FUD"	250	gramos
Crema "Club"	½	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Higaditos de pollo cocidos	4	
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharadita
Pan de caja	8	rebanadas
Rebanadas delgadas de tocino "FUD"	8	
Jugo de limón	1	cucharada
Pimienta blanca molida	½	cucharadita

Manipulación

1. Cortar las orillas y redondear las rebanadas de pan.
2. Repartir la mitad de la mantequilla en las rebanadas de pan, dorándolas al horno.
3. Aplanar ligeramente las piezas de filete, con la mano empuñada a que queden de un centímetro y medio de grueso.
4. Circundar cada uno de los medallones, con una rebanada de tocino, prendiéndola con un palillo.
5. Sin adobarlos previamente con consomé u otra cosa, freírlos en

el resto de la mantequilla, a fuego muy fuerte, hasta que doren de ambos lados.
6. En la misma grasa, con el jugo que deberán soltar los medallones, fundir el paté.
7. Retirar del fuego y agregar la crema.
8. Con la mitad de esta mezcla untar la superficie de las rebanadas de pan.
9. Restregar con el consomé, el jugo de limón y pimienta los filetes, y montarlos en las rebanadas de pan.
10. Repartir el resto de la mezcla en la superficie de los medallones y luego los higaditos de pollo finamente picados.
11. Acomodar en una charola o platón refractario y hornear durante media hora a 350°.

Se aconseja servir con papas al vapor bien calientes, abriendo a éstas un centro, en el que se pondrá mantequilla "Club" y una ensalada de romanita con crema.

Intencionalmente se hizo esta receta con el nombre de medallones, siendo un platillo de las mismas características de las dos recetas anteriores. Esto tiene la idea de aclarar que indistintamente pueden llamarse medallones a los turnedos o a éstos como aquéllos, ya que se trata de la misma cosa, con distinta designación.

13. CHURIPO DE OLLA MICHOACANO

INGREDIENTES:

Cecina de res de buena clase	600	gramos
Aceite "Casa"	¼	de taza
Chile ancho desvenado	100	gramos
Cebolla finamente picada	4	cucharadas
Ajos finamente picados	6	dientes
Chiles poblanos desvenados y en rajas	3	
Xoconoxtles (tuna agria)	4	
Calabacitas tiernas en rajas	4	regulares
Elotes en rodajas de tres centímetros	3	

Cilantro	2 ramas
Epazote	1 rama
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Comino molido	1 pulgarada
Consomé "Rosa Blanca" (susceptible de variar)	2 cucharadas

Manipulación

1. Remojar la cecina en cuadros de tres centímetros aproximadamente, durante dos horas, cambiándole dos aguas.
2. En litro y medio de agua cocer los elotes.
3. Cuando empiecen a suavizar, agregar la cecina, y los xoconoxtles, pelados, deshuesados y en rebanadas.
4. Freír los chiles anchos en el aceite, sumergirlos a remojar por un momento y en una coladera, en el caldo señalado en los números dos y tres.
5. Licuarlos en poca agua.
6. Freír el ajo y la cebolla y cuando empiecen a dorar, freír nuevamente los chiles licuados.
7. Agregar esta fritura al caldillo.
8. Sazonar con el cilantro, epazote, comino, pimienta y el consomé del cual se dice que puede variar la cantidad indicada, de acuerdo con lo que la cecina haya salado el caldillo.
9. Cuando la cecina esté suave, agregar los chiles poblanos y calabacitas en rajas.

Es un platillo de cecina en lo que se llama mole de olla. Al servirse, llevar a la mesa platitos con orégano triturado y cebolla cruda picada para agregar al gusto.

14. "CHILI" CON CARNE A LA TEXAS

INGREDIENTES:

Frijol bayo gordo	250 gramos
Agujas de res en pequeños trozos	500 gramos

Aceite "Casa"	¼ de taza
Jugo de jitomate	3 tazas
Cebolla rebanada	80 gramos
Ajo finamente picado	2 dientes
Pimientos verdes asados, pelados y picados	2
Apio picado	4 cañas
Miel	1 cucharada
Comino molido	1 pulgarada
Clavo molido	1 pulgarada
Chile piquín molido	1 cucharada
Paprika	2 cucharadas
Orégano triturado	1 pizca
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Remojar los frijoles en abundante agua desde la víspera de la preparación.
2. Cocer en el jugo de jitomate, con la miel, y a fuego lento, los frijoles junto con la carne, cuidando de removerlos con frecuencia para evitar se quemen y reponer agua si es necesario.
3. Cuando la carne y los frijoles se encuentren bien cocidos, freír en el aceite el ajo, cebolla, pimientos verdes y apio picado, retirando del fuego y freír ligeramente, en la grasa aún caliente, la paprika y chile piquín, vaciando violentamente a los frijoles y carne ya cocidos.
4. Sazonar con las especias y consomé de pollo, dejando hervir por cinco minutos más.

Debe quedar un guiso espeso. Lo típico en el sur de los Estados Unidos, es acompañar con pan de maíz caliente y cebollitas de cambray en vinagre. El chile puede aumentarse o disminuirse al gusto.

15. TERNERITA CON ACEITUNAS

INGREDIENTES:

Retazo de ternerita mediana maciza en 8 raciones	800	gramos
Jitomate asado y picado	2	tazas
Ajo picado	2	dientes
Cebolla finamente rebanada	60	gramos
Chiles anchos desvenados	2	
Aceitunas manzanilla picadas	16	
Aceitunas gordal enteras	16	
Papas amarillas	400	gramos
Zanahorias en rajas	150	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Aceite "Casa"	4	cucharadas
Pimienta negra molida	1	pizca

Manipulación

1. Sazonar la ternera con el consomé y la pimienta y dorarla en el aceite, retirándola de la grasa, cuando esté bien dorada.
2. Freír en la misma grasa la cebolla y el ajo hasta que acitronen.
3. Tostar los chiles, hervirlos ligeramente en una taza de agua, dejar enfriar y licuarlos junto con las aceitunas picadas.
4. Agregar a la cebolla y ajo fritos el jitomate asado y picado y la mezcla indicada en el número anterior.
5. Depositar esta salsa y la ternera en una olla o budinera apropiada y cocer a fuego lento hasta que empiece a suavizar la carne.
6. Agregar las papas peladas y cortadas en cuartos las zanahorias y las aceitunas.
7. Retirar cuando todo esté bien cocido y la salsa espesa, y servir bien caliente.

Todas las recetas de la sección, anteriores a ésta, son proyectadas para carne de res, o sea de animales adultos y macizos. Tratándose de que es ésta la primera receta de ternera, hay que precisar que

en muchas carnicerías venden la carne de res como ternera; se aconseja que para las preparaciones de ternera, se exija que sea precisamente ésta, que se conocerá, entre otras cosas, por el color rosado de la carne y el tamaño de las piezas.

16. BECERRITO GUISADO CON MEMBRILLO

INGREDIENTES:

Pierna de becerrito en 8 trozos	800	gramos
Mantequilla "Club"	40	gramos
Aceite "Casa"	5	cucharadas
Puré de tomate	1	taza
Miel	2	cucharadas
Membrillos maduros	2	
Chiles largos en vinagre	8	
Canela y pimienta molidas, de c/cosa	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Harina "Fénix", la necesaria para revolcar la carne.		
Cebolla rebanada	50	gramos
Ajo picado	1	diente

Manipulación

1. Espolvorear las piezas de carne con la pimienta y mitad de consomé.
2. Revolcarlas ligeramente en harina.
3. Freírlos en la mantequilla y aceite juntos; hasta que doren.
4. Separar los trozos de carne de la grasa depositándolos en una budinera.
5. En la grasa sobrante freír el ajo y cebolla y cuando acitronen, el puré de tomate, agregando la miel, resto de consomé y canela.
6. Bañar con esta salsa las piezas de carne, repartiendo entre ellas los chiles.
7. Partir en gajos los membrillos, despojándolos de semillas y la

parte dura que envuelve el corazón (los gajos de membrillo deberán quedar con todo y cáscara).
8. Cubrir las piezas de carne con los gajos de membrillo.
9. Tapar la budinera y llevarla a horno precalentado a 350°, hasta lograr la suavidad de la carne.
10. Cuando así quede la carne, destapar la budinera, remover los gajos de membrillo, de tal manera que se revuelva con el resto del guiso y dejar hornear diez minutos más.

17. TERNERITA O BECERRITO A LA CRIOLLA

INGREDIENTES:

Pierna de ternerita en 8 trozos	800	gramos
Aceite "Casa"	¼	de taza
Ajo picado	4	dientes
Cebolla en cuartos	100	gramos
Pulque	2	tazas
Azúcar quemada	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta negra y canela molidas, de c/cosa	1	pizca
Comino y clavo molidos, de c/cosa	1	pulgarada
Hojas de laurel	2	
Papitas chicas (munición)	500	gramos
Chile ancho colorado	2	

Manipulación

1. Cortar a la cebolla dos rebanadas, una en la parte de la hoja y la otra en la de la raíz, y dividirla en cuatro partes.
2. Desvenar los chiles, freírlos ligeramente y remojarlos en el pulque.
3. Freír la cebolla y cuando empiece a dorar, los ajos y los trozos de carne.
4. Agregar al pulque, además de los chiles, el consomé, azúcar quemada y las especias.

5. Licuar todo lo anterior y agregarlos a la carne cuando haya dorado ligeramente.
6. Agregar las hojas de laurel y llevar a fuego manso hasta lograr la suavidad de la carne.
7. Cuando esto se vaya a conseguir, agregar las papitas munición peladas, para su cocimiento en el mismo caldillo.

Debe servirse bien caliente, con la salsa espesa y adornar con hojas de lechuga y flores de rabanito.

18. TERNERITA A LA POBLANA

INGREDIENTES:

Pierna de becerrito en ocho raciones	800	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Cebolla en rodajas delgadas	100	gramos
Ajos picados	3	dientes
Jitomate asado, picado grueso	1	taza
Chiles poblanos asados, pelados y en rajas	6	regulares
Papitas munición peladas en crudo	300	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Paprika	3	cucharaditas
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Nuez moscada molida	1	pulgarada

(PARA SERVIR)

Crema "Club"	1	taza
Naranja dulce	1	

Manipulación

1. Dorar en el aceite los trozos de carne, previamente sazonados con la mitad de consomé y mitad de pimienta.
2. Retirar la carne depositándola en una olla o budinera y en la

grasa restante, freír la cebolla y cuando acitrone agregar el ajo friendo por dos minutos más.
3. Agregar el jitomate y sazonar con el resto de consomé y pimienta y las otras especias.
4. Agregar esta salsa a la carne y cocer a fuego lento.
5. Cuando la carne empiece a suavisar, agregar las papitas y más tarde los chiles poblanos en rajas.
6. Al conseguirse la completa suavidad de la carne y las papas, retirar del fuego, exprimir el jugo de la naranja y revolver la crema, y servir bien caliente.

Tratándose de carnes, salvo raras excepciones, como en los filetes, es muy difícil precisar el tiempo de cocimiento, pues depende de la gordura o edad del animal, la parte del mismo y otras muchas circunstancias, por lo que es preferible observar el grado de cocimiento.

19. ESCALOPITAS A LA COSTEÑA

INGREDIENTES:

Bistecs de aguayón de ternera mediana, 8 de	125 gramos
Cebolla en cuartos	100 gramos
Cebolla en rodajas	50 gramos
Ajos picados	3 dientes
Tortilla dura	1
Telera dura	½ pieza
Pasitas sin semilla	50 gramos
Miel	2 cucharadas
Jitomate asado y picado	½ taza
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Pimienta molida	½ cucharadita
Canela	1 cucharadita
Paprika	1 cucharada
Almendras sin pelar	30 gramos
Chiles jalapeños en vinagre, picados	2

Vino blanco Sauterne "Misión de Santo Tomás"	½ taza
Aceite "Casa"	¼ de taza

Manipulación

1. Dorar en aceite la cebolla en gajos y retirarla de la grasa.
2. En la misma grasa freír uno a uno los siguientes ingredientes: pan, tortilla, pasas, cebolla en rodajas, ajos picados y almendra con todo y cáscara.
3. Licuar estos ingredientes en una taza de agua, junto con el jitomate, vino y miel.
4. Mezclar el consomé con las especias y restregar con esos ingredientes las piezas de carne.
5. Freír nuevamente la mezcla licuada en la grasa sobrante y vaciar a una budinera.
6. Ahogar en la salsa las piezas de carne, agregando la cebolla en gajos, que se doró, según indicación del número uno, así como los chiles jalapeños picados.
7. Cocer a fuego lento hasta obtener la completa suavidad de las escalopas.

20. ESCALOPITAS ENCEBOLLADAS

INGREDIENTES:

Bistecs de bola de ternera, aplanados, 8 de	125 gramos
Mostaza preparada	¼ de taza
Aguardiente "Vaquero" añejo	½ taza
Miel	2 cucharadas
Ajo molido	3 dientes
Naranja dulce	1
Salsa inglesa	2 cucharadas
Aceite "Casa"	¼ de taza
Cebolla en cuartos	150 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada . 1 pizca
Harina "Fénix" la necesaria para revolcar.

Manipulación

1. Unir la mostaza, aguardiente, jugo de naranja, salsa inglesa, consomé y especias.
2. Ahogar las escalopas de ternera en esa mezcla y dejarlas al refrigerador en maceración durante veinticuatro horas.
3. En el aceite, freír la cebolla hasta que dore, procurando que se desprendan las telas, para lo que habrá de cortarse antes de partirse en cuatro, los extremos correspondientes a la hoja y a la raíz.
4. Retirarla de la grasa una vez que ha dorado.
5. Escurrir las escalopas, secarlas con un lienzo y revolcarlas en harina.
6. Freírlas a que doren ligeramente en la grasa en que se frió la cebolla.
7. Retirarlas de la grasa y freír en ella el ajo y el adobo en que se maceró la carne, agregando una taza de agua.
8. En una budinera acomodar un tendido de escalopas, cubrirlo con parte de la cebolla y bañar con parte de la salsa.
9. Repetir la operación hasta terminar escalopas, cebolla y salsa.
10. Cocer a fuego lento con budinera tapada hasta que empiece a suavizar la carne y destapar entonces para seguir cocinando hasta la completa suavidad, con budinera destapada.

21. ROLLOS DE TERNERA ACORAZADOS

INGREDIENTES:

(PARA LOS ROLLOS)

Bistecs de aguayón de ternera mediana	800 gramos
Champiñones de París	1 latita
Queso Edam "Club" rallado	200 gramos

Tocino "FUD" finamente picado	60 gramos
Cebolla finamente picada	3 cucharadas
Perejil picado	1 cucharada
Pimienta molida	1 pizca
Aceite "Casa"	¼ de taza
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharadita

(PARA LA COBERTURA)

Mantequilla "Club"	30 gramos
Papa amarilla cocida y prensada	700 gramos
Huevos	3
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Leche hervida y caliente, la necesaria para hacer una pasta consistente.	
Pan rallado	El necesario
Aceite "Casa" (para freír)	Abundante

(PARA LA SALSA)

Aceite (del mismo usado para freír)	4 cucharadas
Cebolla finamente rebanada	50 gramos
Chorizo "FUD"	50 gramos
Chícharos de cambray cocidos	1 taza
Puré de tomate	1 taza
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharadita
Pimienta y salvia molidas, de cada cosa	1 pizca

Manipulación

(LOS ROLLOS)

1. Freír en el aceite la cebolla y tocino hasta que doren.
2. Unir esos ingredientes, sin la grasa, con los champiñones, perejil y queso.
3. Restregar los bistecs de ternera bien aplanados y uniformes, aun cuando haya necesidad de recortar algunos, con el consomé y pimienta proyectados para los rollos.
4. Repartir la mezcla del número dos, entre los ocho bistecs, enrollarlos en forma de taco y sujetarlos con un hilo.

(Salsa)

5. En el aceite y la grasa que sobró de los rollos freír a la vez la cebolla rebanada y el chorizo desmenuzado, agregando el puré de tomate, 1 taza de agua y los chícharos, sazonando con el consomé y especias.
6. Cocer los rollos de carne en esta salsa hasta obtener su suavidad, retirándolos de la salsa cuando esto suceda y escurrirlos.

(Coraza)

7. Amasar la papa cocida y prensada con la mantequilla, consomé, dos huevos y la leche necesaria a formar una pasta consistente.
8. Hacer de la pasta ocho porciones iguales y cada una de ellas, extenderla para forrar un rollo de carne, que deberá estar tibio.
9. Revolcar en el huevo restante, ligeramente batido, después en pan rallado y freír en abundante aceite bien caliente.
10. Cuando tomen un bonito color dorado, llevarlos a la salsa que deberá estar bien caliente y servir luego.

22. CHULETAS DE BECERRITO A LA ESPAÑOLA

Ingredientes:

Chuletas de ternera mediana ligerísimamente aplanadas	8
Garbanza de primera (Sinaloa)	150 gramos
Chorizo "FUD" en rodajas	80 gramos
Tocino ahumado "FUD" en cubitos de un centímetro	50 gramos
Aceite "Casa"	¼ taza
Ajo finamente picado	4 dientes
Cebolla rebanada	70 gramos
Puré de tomate	½ taza
Caldo en que se coció la garbanza	½ taza

Paprika	1 cucharada
Perejil picado	1 cucharada
Comino molido	1 pulgarada
Azafrán español (hebras)	1 pizca
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Papitas munición peladas en crudo	500 gramos
Harina "Fénix" (la necesaria para revolcar las chuletas)	

Para adornar:

Triángulos de pan descortezado, engrasado con mantequilla y dorado. Rodajas de cebollita de cambray.

Manipulación

1. Remojar la garbanza el día anterior y el de la preparación hervirla en agua sin sal, hasta lograr su cocimiento.
2. Unir el consomé con las especias y con la mitad de esta mezcla frotar las chuletas.
3. Revolcarlas en harina y freírlas, hasta dorar en el aceite.
4. Retirarlas de la grasa y acomodarlas en una budinera.
5. En la grasa sobrante freír los cubitos de tocino y cuando hayan soltado grasa y empiecen a dorar agregar la cebolla, ajo y chorizo, para freír hasta que acitrone la cebolla.
6. Retirar del fuego y en la grasa aún caliente freír ligeramente la paprika, agregando luego el puré de tomate, media taza de caldo en que se coció la garbanza, el resto de la mezcla de consomé, especias y el azafrán.
7. Vaciar esta salsa a las chuletas, las papitas y la garbanza.
8. Hornear a 350° con budinera tapada hasta lograr la suavidad de la carne.
9. Servir bien caliente adornando con los triángulos de pan, engrasados con mantequilla y anillos de cebolla de cambray.

23. ENTRECOT DE TERNERITA RELLENA

INGREDIENTES:

Entrecot de ternera mediana	1,100	gramos
Pimientos morrones	2	
Huevos cocidos	2	
Pepinillos en vinagre	4	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Vino tinto Zinfandell "Misión de Santo Tomás"	¼	taza
Vinagre de vino	2	cucharadas
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Champiñones	1	latita
Aceite "Casa"	¼	taza
Cebolla	50	gramos
Ajos	4	dientes
Salsa inglesa	2	cucharadas
Papas amarillas peladas, en cuartos	500	gramos

PARA ADORNAR:

Rodajas de naranja y anillos de cebolla cruda.

Manipulación

1. En el vinagre y el vino, licuar la cebolla y el ajo, junto con el consomé y especias de hornear.
2. Partir los huevos cocidos, hacer rebanadas de las claras y reservar las yemas para la salsa.
3. En la mezcla resultante del número uno, macerar las rebanadas de claras, pepinillos y pimientos, también en rajas.
4. Hacer incisiones en la parte más gruesa de la carne y mechar ésta con los ingredientes anotados en el número anterior.
5. Restregar el exterior de la pieza de carne con el adobo sobrante.
6. Freírlo a fuego muy fuerte en el aceite, hasta que dore.

7. Colocarla en una charola, rodeada de las papas, con una taza de agua y la salsa inglesa.
8. Hornear a 400° hasta lograr la suavidad de la carne, volteando con frecuencia, tanto ésta, como los papas, agregando agua si es necesario.
9. En el jugo que deberá quedar de la carne, al hornearse, licuar los champiñones y las yemas de huevo cocidas.
10. Rebanar la carne con un hueso de la costilla para cada platillo, acomodar en un platón, colocando las papas enmedio y bañando la carne con la salsa.
11. Adornar con rodajas de naranja y anillos de cebolla.

24. PIERNA DE TERNERA A LA RÚSTICA

INGREDIENTES:

Una pierna de ternera chica sin deshuesar, pero sin cadera ni codillo con peso aproximado de	2,000	gramos
Tomate verde picado en crudo	350	gramos
Rajas de chile jalapeño adobadas	50	gramos
Aceite "Casa"	¼	taza
Cebolla	50	gramos
Ajo pelado	4	dientes
Vinagre de mesa	¼	taza
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharada
Chile piquín en polvo	1	cucharadita

Manipulación

1. Licuar la cebolla y el ajo con el vinagre y agregar las especias y la mitad del consomé.
2. Pinchar la carne con un tenedor por todos lados, y restregarla con la mezcla anterior.

3. Colocar en una charola, servir una taza de agua y bañar la superficie con el aceite.
4. Hornear a fuego muy lento (250°) en la parrilla superior del horno, hasta lograr la completa suavidad de la carne.
5. Picar muy finamente los tomates verdes y crudos, así como las rajas de jalapeño adobado, revolver el resto de consomé y chile en polvo.
6. Bañar la pieza de carne con la salsa resultante y volverla al horno hasta que la salsa quede espesa y la carne dorada.

Debe presentarse la pierna entera para rebanarse y servirse en la mesa.

25. PIERNA DE TERNERA MIGNON

INGREDIENTES:

Pierna de ternera chica deshuesada y limpia de nervio	1,500 gramos
Vino blanco chianti "Misión de Santo Tomás"	2 tazas
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Mantequilla "Club"	50 gramos
Almendras peladas	50 gramos
Cebolla	50 gramos
Ajo	3 dientes
Jengibre y nuez moscada molidos, de c/cosa	1 pulgarada
Mejorana, tomillo y pimienta negra molidos, de cada cosa	1 pizca
Filete de anchoa extendidos	1 latita
Apio finamente picado	1 caña
Papas amarillas en gruesas rodajas	500 gramos

Manipulación

1. Licuar en una taza de vino las anchoas, apio, ajo, cebolla y revolver en la misma licuadora las especias y consomé.

2. Impregnar interior y exteriormente la pierna deshuesada, con el adobo preparado según el número anterior.
3. Amarrar sujetando apretadamente con un cáñamo grueso la pierna y engrasarla con la mantequilla.
4. En la otra taza de vino licuar la almendra uniendo esto al adobo sobrante.
5. Colocar la pieza de carne en un platón refractario o charola de hornear, rodeándola con las rodajas gruesas de papa.
6. Bañar con la mezcla indicada en el número cuatro.
7. Hornear a 300° durante media hora, con platón tapado con un trozo de papel aluminio y destaparlo al cabo de ese tiempo para seguir horneando hasta conseguir el completo cocimiento de la carne, bañándola y volteándola con frecuencia.
8. Para llevarse a la mesa, despojar la pieza de carne del cáñamo con que se "bozaleó".

Hay que pedir al carnicero que al deshuesar la pierna de ternera chica, no la abra, pues hay que sacar el hueso por uno de los extremos y despojarla completamente de toda clase de nervios y de la pielecilla con que está cubierta. La ternera chica es becerrito muy pequeño y la carne es casi blanca y no rosada como la ternera mediana.

26. PIERNA DE TERNERA CALIFORNIA

INGREDIENTES:

Pierna de ternerita chica deshuesada y limpia de nervio	1,500 gramos
Naranja agria	½
Aceite "Casa"	¼ taza
Jugo de tomate	1 taza
Ajo pelado	2 dientes
Cebolla	50 gramos
Ciruela pasa deshuesada	150 gramos
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1 taza

Miel	3 cucharadas
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	1 pizca
Nuez moscada y clavo molidos, de cada cosa	1 pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. En media taza de vino unido al jugo de naranja agria, licuar el ajo, cebolla, especias y mitad de consomé.
2. Bien limpia de nervios la pierna y deshuesada sin abrir, impregnarla interior y exteriormente con el adobo anterior.
3. Sujetarla, apretando bastante, con un cáñamo fuerte (bozalear) y engrasarla con la mitad del aceite.
4. Colocar la pieza de carne en un platón refractario o una charola de hornear.
5. Las ciruelas previamente remojadas y hervidas en muy poca agua, licuarlas en el jugo de tomate.
6. Freír en el aceite sobrante el adobo que debe sobrar y que fue ocupado según indicación número dos.
7. Agregar la ciruela licuada en el jugo de tomate, resto de consomé y miel.
8. Retirar del fuego, agregar el resto de vino y bañar con esa salsa la pieza de carne.
9. Hornear a 350° durante media hora con el platón tapado con un trozo de papel aluminio y destapar al cabo de ese tiempo para seguir horneando hasta el total cocimiento, bañando y volteando con frecuencia.

Debe quitarse el cáñamo y dejar enfriar un poco para rebanar con más facilidad, aun cuando tenga que volverse al horno, ya rebanada; se sugiere servir con un buen puré de papa y adornar con rodajas de toronja con todo y cáscara, haciendo resaques a ésta con un sacabocado, para simular una rueda dentada.

27. PIERNA DE TERNERITA EN PULQUE

INGREDIENTES:

Pierna de ternera chica, deshuesada y limpia de nervio	1,500 gramos
Tocino "FUD" en rebanadas delgadas y picado	100 gramos
Pulque	4 tazas
Azúcar quemada	¼ taza
Aceite "Casa"	¼ taza
Puré de tomate	½ taza
Ajo molido	4 dientes
Cebolla molida	½ taza
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	½ cucharadita
Calabacitas tiernas y frescas	8
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Hervir el pulque con el azúcar quemada, hasta que reduzca a la mitad de su volumen.
2. En media taza de agua licuar el ajo y la cebolla revolviendo al mismo tiempo la mitad de consomé y las especias.
3. Impregnar interior y exteriormente la carne con esa mezcla.
4. Sujetarla, apretando bien, con un cáñamo fuerte y engrasar con el aceite.
5. Colocar en un platón refractario o charola de hornear.
6. Freír el tocino hasta que dore y en la grasa que suelte, freír también el puré de tomate, sazonando con el resto de consomé, bañando con esto y el pulque reconcentrado la pieza de carne.
7. Hornear a 350° durante media hora con el platón tapado con un trozo de papel aluminio y al cabo de ese tiempo seguir horneando con el platón destapado hasta conseguir la suavidad de la carne, bañando y volteando ésta frecuentemente, hasta conseguir su completa suavidad.

8. Cuando empiece a suavizar la carne rodearla de las calabacitas partidas por mitad a lo largo.

La salsa debe quedar espesa y negra. Si la carne alcanza a suavizar antes que la salsa espese, habrá que seguirla hirviendo sola hasta un punto de miel gruesa.

28. CUETE DE TERNERA EN CAPELO

INGREDIENTES:

Un cuete de ternera mediana con peso aproximado de	1,200	gramos
Tocino "FUD" en trozos chicos	60	gramos
Almendras peladas	30	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Ajo molido	3	dientes
Cebolla molida	¼	taza
Salsa inglesa	2	cucharadas
Paté "FUD"	200	gramos

(PARA EL DECORADO)

Gelatina neutra en polvo	25	gramos
Agua	4	tazas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Chícharos gordos cocidos	100	gramos
Zanahorias cocidas	2	grandes
Nabos pelados y cocidos	2	
Huevos cocidos en rodajas	2	
Mayonesa preparada	½	taza
Perejil chino	6	ramitas
Papa cocida y picada	¼	taza

Manipulación

1. Reunir el ajo, cebolla, salsa inglesa, vinagre, especias de hornear y mitad de consomé.
2. Macerar en este adobo las almendras y el tocino, mechando con ellos el trozo de cuete, que deberá quedar limpio de todo nervio y grasa.
3. Cocer en agua a la que habrá de agregarse el adobo sobrante y el resto de consomé proyectado en primer término (no el del decorado).
4. Cuando la carne esté completamente suave, retirarla del caldo y dejarlo enfriar a temperatura ambiente y luego en el refrigerador.
5. Al siguiente día rebanar la carne en rodajas delgadas, sin que se pierda el orden en que se hicieron las rebanadas, para poder reconstruir la pieza.
6. Repartir el paté entre todas las rebanadas, extendiéndolo en cada una y cubriéndolo con otra, para reconstruir así la pieza.

(EL DECORADO)

7. Calentar el agua disolviendo en ella el consomé, retirar del fuego y disolver la grenetina.
8. En un molde para hornear pan, (preferible de cristal refractario) poner una capa del aspic resultante y dejarlo que empiece a cuajar.
9. Colocar cuidadosamente en el centro una hilera de rebanadas seleccionadas de huevo cocido; dividir cada rebanada con una raja de zanahoria y en las esquinas que quedan entre las ruedas de huevo, una ramita de perejil; rodear este adorno con rajas perfectamente cortadas de nabo y fuera de este marco, hileras muy bien formadas de chícharos gordos cocidos.
10. Una vez que cuaje completamente el aspic, colocar sobre éste y el adorno la pieza de carne rebanada y reconstruida, haciendo la operación cuidadosamente para no descomponer el adorno.
11. Picar las verduras que deberán sobrar, inclusive la papa picada y revolver con la mayonesa.
12. Colocar esa revoltura en las partes laterales de la carne, procurando que no lleguen a tocar la pared del molde.

13. Calentar ligeramente, a que quede poco más que tibio, el resto del aspic, derramándolo a que quede entre la pared del molde y las verduras con mayonesa.
14. Dejar enfriar al refrigerador, donde permanecerá la pieza en el molde hasta el momento de servirse.
15. Para sacar del molde, sumergirlo en agua ligeramente caliente, sólo por el momento que se calcule llegue a despegar, tapar el molde con el platón en que se va a servir y dar una vuelta violentamente, separando entonces el molde en que se hizo. (Tal como se hace para sacar una gelatina decorada).

Se trata de un platillo muy original y bonito, que es más fácil hacer que describir. El caldo en que se coció el cuete puede servirse como un magnífico consomé, aderezado según instrucciones contenidas al principio de la sección de sopas aguadas. Las rebanadas pueden servirse adornando con pimientos, aceitunas, rabanitos y lechuga.

29. OSSO BUCO DE TERNERITA A LA ROSSINI

INGREDIENTES:

Chamorritos chicos de becerrito	8
Rebanadas delgadas de tocino "FUD"	8
Mantequilla "Club"	75 gramos
Ajo picado	5 dientes
Cebolla finamente picada	¼ taza
Mostaza preparada	2 cucharadas
Polvos de curry	1 cucharadita
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1½ cucharada
Salsa inglesa	2 cucharadas
Paté "FUD"	200 gramos
Miel	1 cucharada
Vino blanco Chianti "Misión de Santo Tomás"	1 taza
Crema "Club"	1 taza

Manipulación

1. Freír en la mantequilla el ajo y la cebolla hasta que doren.
2. Agregar el vino blanco, consomé, miel, salsa inglesa, mostaza y especias.
3. Abrazar cada chamorrito con una rebanada de tocino, prendiéndola con un palillo.
4. Colocarlos en una charola, bañarlos con la salsa y hornear a 300° bañando con frecuencia con la salsa, hasta que queden completamente suaves.
5. Colar la salsa resultante y batirla con el paté y la crema, manteniéndola caliente a baño María hasta el momento de servir.

Se sugiere servir con arroz cocido (morisqueta) según receta número uno de la sección de Sopas secas.

30. CHAMORROS DE TERNERA A LA RIOJANA

INGREDIENTES:

Chamorros chicos de ternerita	8
Mantequilla "Club"	75 gramos
Ajo pelado	5 dientes
Harina "Fénix"	1 cucharada
Jugo de jitomate	1 taza
Vino tinto San Emilión "Misión de Santo Tomás"	½ taza
Salsa inglesa	1 cucharada
Cebollitas de cambray en vinagre	24
Cebolla molida	4 cucharadas
Cañas de apio picadas	2
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Reunir la cebolla molida con las especias, mitad de consomé y salsa inglesa.
2. Con ese adobo y la mitad de mantequilla frotar los chamorritos y acomodarlos en una charola o platón refractario.
3. En el resto de mantequilla freír el ajo picado y luego la harina, hasta que tome un color café claro, agregando el jugo de tomate, vino tinto, resto de consomé y apio.
4. Agregar esta salsa a la charola que contiene los chamorritos, y hornear a 300°, bañando con frecuencia.
5. Cuando empiecen a suavizar, distribuir las cebollitas entre las piezas de carne y continuar horneando hasta que estén completamente suaves.

Puede adornarse con una ensalada de escarola con pepino picado.

31. OSSO BUCO ORIENTAL

INGREDIENTES:

Chamorritos chicos de becerrito	8	
Vinagre de vino	3	cucharadas
Salsa inglesa	2	cucharadas
Salsa de soya	2	cucharadas
Cebolla en cuartos	300	gramos
Polvos de curry	1	cucharadita
Pimienta molida	1	pizca
Jugo de zanahoria	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Ajos picados	3	dientes
Aceite "Casa"	½	taza
Rebanadas delgadas de tocino "FUD"	8	
Piña esmeralda rebanada sin corazón	1	
Harina "Fénix" (para revolcar)		necesaria
Azúcar	200	gramos

PARA SERVIR:

Arroz cocido y salsa de soya.

Manipulación

1. Formar un adobo con la mitad de consomé, salsa inglesa, especias y vinagre.
2. Impregnar bien los chamorritos con ese adobo, y revolcarlos en harina.
3. Dorarlos ligeramente en el aceite y acomodarlos en una charola o platón refractario.
4. En el resto de la grasa freír la cebolla y el ajo hasta acitronar.
5. Con esa fritura formar una especie de coraza a los chamorritos cubriéndolos con la cebolla hasta donde sea posible.
6. Agregar a la charola el jugo de zanahoria, salsa de soya, resto de consomé.
7. Hornear a 350° hasta que empiece a suavizar la carne.
8. Mientras tanto hervir la piña con media taza de agua y el azúcar, teniendo cuidado de tapar el recipiente, hasta que queden flexibles las rebanadas.
9. Cuando la carne empiece a suavizar, desprender la cebolla con que se forraron las piezas, pasar el hueso de cada chamorro por el orificio que se hizo a cada rebanada de piña para quitarle el corazón y pegar la piña a la carne, sujetándola con una rebanada de tocino y prendiendo con un palillo.
10. Servir en el platón poniendo en el centro un montón de arroz cocido rociado con salsa de soya y los chamorros rodeando el arroz.

Ya que se habló en las tres recetas que anteceden de "Osso Buco", a pesar de que resulte una contradicción, hay que aclarar que sólo la costumbre de México hace designar como tal a los chamorritos de becerrito. El "Osso Buco" cuya traducción equivale a "hueso hueco" ha de ser de ternera poco más que mediana y con un corte especial, que permite cocinar de tal manera de que aparezca el tuétano sazonado según la preparación, para consumirse la carne, sopeando el tuétano con pan al mismo tiempo.

32. PIERNA DE CARNERO A LA RANCHERA

INGREDIENTES:

Pierna de carnero sin cadera ni codillo	1,500	gramos
Manteca de cerdo	60	gramos
Cebolla picada	½	taza
Ajo pelado	8	dientes
Tomate verde sin cáscara	150	gramos
Chile pasilla	2	regulares
Chipotles adobados en vinagre	2	
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Jugo de zanahoria	2	tazas
Pimienta negra molida	¼	cucharadita
Mejorana, tomillo, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Miel	1	cucharada

PARA ADORNAR: hojas de lechuga y anillos de cebolla cruda.

Manipulación

1. Partir los ajos en cuatro partes.
2. Reunir las especias con el consomé, la miel y una cucharada de jugo de zanahoria y macerar en ese adobo los ajos partidos en cuatro partes cada diente.
3. Pinchar la carne en varias direcciones y mecharla con los trozos de ajo.
4. Freír ligeramente los chiles pasilla desvenados y hervidos en media taza de jugo de zanahoria, dejarlo enfriar y licuarlo junto con los chipotles.
5. En la misma manteca sobrante freír la cebolla y al empezar a dorar, agregar los tomates verdes picados, lo que se licuó según el número anterior, el adobo sobrante y el resto de jugo de zanahoria.
6. Colocar la carne en un platón refractario, bañarla con la salsa

anterior, y hornear a 350° con platón destapado, volteando varias veces la carne y bañando frecuentemente con la salsa, hasta conseguir la suavidad completa de la pierna.

33. PIERNA DE CARNERO MECHADA CON MEMBRILLO

INGREDIENTES:

Pierna de carnero sin cadera ni chamorro	1,500	gramos
Membrillo no muy maduro	1	regular
Tocino "FUD" en rebanadas delgadas	8	rebanadas
Vinagre de mesa	¼	de taza
Especias para hornear	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Tallos de apio picados	4	
Tomate asado y picado	1½	tazas
Cebolla en cuartos	100	gramos
Ajo molido	4	dientes
Comino molido	1	pulgarada
Miel	1	cucharada
Aceite "Casa"	¼	de taza

Manipulación

1. Partir a la mitad el membrillo, despojarlo de semillas y la parte dura que cubre a éstas, y con la pulpa suave, hacer tiras de un centímetro de grueso.
2. Con el ajo, especias, consomé y vinagre, formar un adobo en que deberán macerarse las tiras de membrillo.
3. Pinchar la pieza de carne en varias direcciones, envolver cada tira de membrillo en un trozo de tocino rebanado y mechar con ellas la pierna. Los piquetes deberán ser anchos para que quepa el membrillo con el tocino.
4. Restregar el exterior de la pieza con el adobo sobrante y freírla

en el aceite hasta que dore, retirándola para depositarla en una charola.

5. En la misma grasa freír la cebolla, que se habrá laminado al partirla en cuartos, agregando el adobo sobrante, jitomate y apio picados y miel.
6. Bañar la carne con la salsa anterior y hornear a 350°, hasta conseguir el completo cocimiento de la pierna, volteando ésta y bañando en la salsa varias veces.

Tratando de aclarar la laminación de la cebolla, quiere decirse que al quitar la rebanada de la parte correspondiente a la raíz y otra de la parte de las hojas, partiendo en cuatro partes la cebolla, se desprenderán fácilmente las láminas o telas de la cebolla.

Puede servirse con papas en gruesas rodajas, cocinadas en la misma salsa al hornearse la carne.

34. PIERNA DE CARNERO AL VINO CHIANTI

INGREDIENTES:

Pierna de carnero gordo sin cadera ni chamorro	1,500	gramos
Naranja agria	½	
Vino Chianti "Misión de Santo Tomás"	2	tazas
Cebollas en cuartos	250	gramos
Aceite "Casa"	¼	de taza
Azúcar quemada	¼	de taza
Puré de tomate	½	taza
Ajos finamente picados	4	dientes
Harina "Fénix"	1	cucharada
Tomillo, mejorana y pimienta, de cada cosa	1	pizca
Orégano triturado	1	pizca
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

Manipulación

1. Con el jugo de naranja agria, consomé y especias, formar un adobo para restregar la carne.
2. En el aceite freír las cebollas y ajos hasta que doren.
3. Colocar la carne en una charola y cubrirla completamente con la cebolla y ajo fritos.
4. En la misma grasa dorar ligeramente la harina, agregando el adobo sobrante, puré de tomate y azúcar quemada.
5. Retirar del fuego y agregar el vino Chianti, bañando con esta salsa la pieza de carne, cuidando de que no se desprenda la cebolla que la cubre.
6. Hornear a 350° hasta el completo cocimiento, bañando con mucha frecuencia.
7. Cuando suavice la carne, quitar la cebolla de la superficie de la pierna, para llevarla a la salsa, subiendo la temperatura del horno a 450°, hasta que dore ligeramente.

35. MEDALLONES DE CARNERO EMPAPELADOS

INGREDIENTES:

Medallones o ruedas de carnero sacadas de la parte gruesa de la pierna (cortadas con sierra)	8	
Aceite "Casa"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Orégano triturado	1	cucharadita
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Limón	1	
Perejil finamente picado	4	cucharadas
Queso "Club" con aceitunas (tipo Kraf con aceitunas)	8	
Salsa de Soya	2	cucharadas
Vino blanco Sauterne "Misión de Santo Tomás"	½	taza

Manipulación

1. Formar un adobo con el jugo de limón, especias, consomé y salsa de Soya.
2. Impregnar bien los medallones de carnero con el adobo anterior.
3. Depositar cada uno de los medallones en un trozo de papel aluminio, de tamaño suficiente para envolver totalmente la pieza.
4. Reunir el adobo sobrante con la media taza de vino y distribuir esta mezcla entre los ocho medallones.
5. Distribuir entre las mismas ocho piezas, la mitad del aceite.
6. Repartir el perejil, extendiéndolo en la superficie de las ruedas de carne.
7. Cubrir cada medallón con una rebanada de queso.
8. Envolver cada rodaja de carne en el papel aluminio, procurando quede herméticamente cerrado.
9. Colocar las piezas envueltas en una charola, servir en ella el resto del aceite y una poca de agua y hornear a 350°, hasta que la carne quede muy bien cocida.

Debe servirse en el mismo papel que se horneó, pero ligeramente desenvuelto, pues el papel aluminio irá a la mesa muy caliente y es difícil manejarlo con la mano.

36. COSTILLAS DE CARNERO ACORAZADAS

INGREDIENTES:

Chuletas gruesas de carnero	8	
(PARA COCERLAS)		
Cebolla	50	gramos
Ajos	3	dientes
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Zanahorias regulares	3	
Vinagre de mesa	¼	de taza

(PARA LA CORAZA)

Papa amarilla cocida y prensada	800	gramos
Huevos	4	
Harina "Fénix"	1	cucharada
Pepinitos dulces finamente picados	3	
Leche hervida (la necesaria para una pasta consistente).		
Pan rallado (para revolcar)		el necesario
Aceite "Casa" (para freír)		abundante
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

(PARA LA ENSALADA)

Huevos cocidos	3	
Aceite "Casa"	¼	de taza
Vinagre de mesa	4	cucharadas
Mostaza preparada	1	cucharada
Aceitunas	50	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Jitomate picado grueso	400	gramos
Chiles jalapeños desvenados en escabeche	4	
Alcaparras	50	gramos
Sal y pimienta	Al	gusto

Manipulación

1. Aplanar ligeramente las chuletas, raspar el hueso y desprender la carne de la parte inferior, cruzándola como si se fuere a amarrar.
2. Cocerlas en un litro de agua con los ingredientes proyectados para el caso.
3. Formar un puré con tres huevos y los demás ingredientes detallados para la coraza.
4. Secar con un lienzo las chuletas cocidas, revolcarlas en harina y forrarlas con el puré preparado, apretando éste muy bien.
5. Batir ligeramente el otro huevo y barnizar una a una las chuletas acorazadas.

6. Revolcarlas en abundante pan rallado, procurando queden bien empanizadas.
7. Freírlas en aceite bien caliente a que tomen un bonito color dorado, y escurrirlas en una coladera.
8. Picar finamente las claras de huevo cocido.
9. Tamizar las yemas y unirlas a la mostaza, aceite y vinagre.
10. Revolver lo anterior con el jitomate picado en crudo, aceitunas, alcaparras y perejil, sazonando con sal y pimienta.
11. Colocar las chuletas acorazadas en un platón redondo formando una estrella y bañar con la mezcla anterior, colocando en el centro los chiles jalapeños en mitades.

Si se desea hacer el platillo más económico, puede servirse con una salsa de cebolla macerada en jugo de limón, jitomate crudo picado grueso, sal, aceite y un polvito de orégano.

37. CARNERO ADOBADO AL JEREZ

INGREDIENTES:

Retazo de carnero sin nervio en 8 raciones	1,000	gramos
Ajo molido	6	dientes
Cebolla molida	½	taza
Aceite "Casa"	¼	de taza
Chile mulato desvenado	50	gramos
Chile ancho desvenado	50	gramos
Tomate verde	100	gramos
Jitomate asado, pelado y molido	½	taza
Miel	3	cucharadas
Vinagre de vino	¼	de taza
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharadas
Jerez seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Menta deshidratada	½	cucharadita
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Apio picado	2	cañas

Manipulación

1. Licuar en el vinagre el ajo, cebolla, apio, consomé y especias.
2. Con la mitad de la mezcla anterior, impregnar las piezas de carne.
3. En el resto del aceite freír ligeramente los chiles, hervirlos por dos minutos en una taza de agua, dejarlos enfriar y licuarlos.
4. Reunir los chiles licuados con la otra mitad de la mezcla indicada en el número uno y freír todo nuevamente en la grasa sobrante, agregando la miel y el jitomate.
5. Pelar el tomate verde y licuarlo en el jerez, incorporando a la mezcla anterior.
6. Reunir todo, inclusive la carne, en una olla de tamaño apropiado, cociendo a fuego muy lento hasta lograr el cocimiento de la carne, moviendo con frecuencia y agregando agua si es necesario.

Si al terminar el cocimiento de la carne la salsa se encuentra delgada, habrá que separar la carne para dejar que la salsa se consuma y servirla muy espesa, pero cuidando de mover para que no se queme.

38. COSTILLAR DE CARNERO ADOBADO

INGREDIENTES:

Costillar de carnero	1,200	gramos
Naranja agria	½	
Cebolla molida	¼	taza
Ajo molido	6	dientes
Orégano triturado	½	cucharadita
Mejorana, tomillo y pimienta molidos, de cada cosa	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Chile ancho colorado	75	gramos
Chile pasilla	25	gramos

Vinagre de mesa	¼ taza
Aceite "Casa"	¼ taza

PARA ADORNAR: Anillos de cebolla cruda, hojas de lechuga y flores de rabanito.

Manipulación

1. Reunir las especias y consomé.
2. Con la mitad de esa mezcla y el jugo de naranja agria restregar el costillar de carnero y depositarlo en una charola.
3. En el aceite freír los chiles previamente desvenados, hervirlos en una taza de agua, dejar enfriar y licuarlos.
4. En la misma grasa freír la cebolla y ajo molidos y los chiles licuados, sazonando con la otra mitad de la mezcla formada según indicaciones del número uno.
5. Retirar del fuego, agregar el vinagre y mezclarlo a la carne, de manera que ésta quede bien impregnada por el adobo de ambos lados.
6. Hornear a 350° hasta conseguir el completo cocimiento de la carne entreverada en el costillar.
7. Partir en ocho raciones y adornar con hojas seleccionadas de lechuga, anillos de cebolla cruda y flores de rabanito.

39. BARBACOA MEXICANA

INGREDIENTES:

Carne de carnero tierno y gordo	cantidad deseada
Hojas de maguey verdes y frescas ..	necesarias
Sal	al gusto

Manipulación

1. Elegir un asador de pavos, un recipiente de aluminio con tapa muy bien ajustada o un asador de cristal refractario, que también tenga tapa de cierre preciso.
2. Pasar las pencas de maguey por la flama de la estufa de gas, hasta que se hagan suficientemente flexibles. Esta operación se tiene que hacer con todas las pencas necesarias, una a una, usándolas luego en la forma que enseguida se indica:
3. Forrar con las pencas enteras el recipiente, dejando las puntas que sobresalgan, para tapar.
4. Terminado un tendido de pencas, de tal manera que cubra completamente el recipiente, poner otra igual.
5. Colocar en el centro la carne, sin agregar nada de sal.
6. Cubrir con las puntas de las pencas, hasta que quede perfectamente cubierta la carne y agregar otros trozos de penca en la parte superior.
7. Acomodar bien la tapa del recipiente.
8. Hornear en la parte central del horno a 400° por todo el tiempo necesario para que la carne quede sumamente suave, para lo cual habrá que abrir el recipiente con frecuencia, después de dos horas, pero teniendo cuidado de tapar, a dejar como cuando empezó a hornearse.
9. Sacar la carne cuando esté bien cocida y al momento de servirla, y hasta entonces poner la sal espolvoreada.

Es propio y típico, servir con salsa borracha de la que se dan instrucciones en la sección de vegetales en "Ensaladas y adornos". Se entiende que estamos tratando de dar recetas y procedimientos para hacer algo para el hogar, como en este caso en que se da la manera de obtener una barbacoa tan buena, como la mejor preparada en hoyo. Esta es complicada, sobre todo porque hay que contar con una instalación especial y para obtener grandes cantidades para el mercado; por tanto, se estima indicado no hablar de esta forma de hacer la barbacoa, pero bastará repetir que el procedimiento que se da a conocer, da excelente barbacoa, con sólo escoger y tapar muy bien el recipiente y cuidar de que al forrar el mismo, queden las pencas de maguey muy bien dispuestas.

40. CERDO EN ADOBO MULATO

INGREDIENTES:

Pulpa de cerdo en 8 raciones	1,000	gramos
Chile mulato San Martín desvenado	100	gramos
Ciruela pasa deshuesada	100	gramos
Leche hervida	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharada
Aceite "Casa"	¼	taza
Cebolla picada	½	taza
Ajos picados	6	dientes
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	½	cucharadita
Laurel	2	hojas

Manipulación

1. Reunir las especias con el consomé y con la mitad de la mezcla impregnar la carne.
2. Freírla ligeramente en el aceite, retirándola sin grasa a una budinera.
3. Freír el ajo y la cebolla hasta que empiece a dorar, retirar de la grasa y junto con la ciruela, licuar en una taza de agua.
4. Freír ligeramente los chiles mulatos en el resto de la grasa, hervirlos por un momento en la leche, dejar enfriar y licuarlos agregando el resto de la mezcla preparada según el número uno.
5. Reunir las preparaciones de los números tres y cuatro y freír nuevamente en lo que sobra de grasa.
6. Agregar esa salsa y las hojas de laurel a la budinera que contiene los trozos de carne y cocer a fuego muy lento hasta conseguir su suavidad, agregando agua si es necesario.

Puede adornarse con anillos de cebolla cruda y pepinos en largas rajas.

41. CERDO AL VERMOUTH

INGREDIENTES:

Lonjas de pierna de cerdo en 8 raciones	1,000	gramos
Mostaza preparada	3	cucharadas
Vermouth Torino seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Ajo molido	3	dientes
Cebolla molida	4	cucharadas
Jugo de naranja	½	taza
Salsa inglesa	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharada
Aceite "Casa"	¼	taza
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	1	pizca
Hojas de laurel	2	

Manipulación

1. Revolver el vermouth, mostaza, salsa inglesa, jugo de naranja, especias y consomé.
2. Macerar en esa salsa las lonjas de cerdo, durante veinticuatro horas, al refrigerador, usando un recipiente de cristal refractario.
3. Freír en el aceite el ajo y la cebolla, en la budinera en que se va a cocer la carne, agregar ésta, con todo y la salsa en que se maceró y cocer con budinera tapada, hasta lograr que empiece a suavizar.
4. Destapar entonces la budinera y seguir cocinando hasta que la carne quede completamente cocida, y la salsa espesa.

Las lonjas pueden ser en forma de bistecks gruesos, sin aplanar. Puede adornarse con gajos o rebanadas de huevo cocido, aceitunas y pepinillos dulces.

42. CERDO EN TUTI FRUTI

INGREDIENTES:

Lonjas de pierna o lomo de cerdo sin aplanar en 8 raciones	1,200	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Cebolla rebanada	60	gramos
Ajos picados	4	dientes
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharada
Pulpa de ciruela claudia	100	gramos
Piña sin corazón en cuartas partes	150	gramos
Membrillos descorazonados en rajas	½	pieza
Manzana sin semilla en rebanadas	1	pieza
Chiles poblanos en rajas	3	
Pasas sin semilla	40	gramos
Puré de tomate	½	taza
Paprika	1	cucharada
Miel	2	cucharadas
Pimienta negra y salvia molidas, de cada cosa	¼	cucharadita

Manipulación

1. Espolvorear las lonjas de cerdo con la mitad del consomé.
2. Freírlas en el aceite hasta que empiecen a dorar, junto con ajos y cebollas.
3. Retirar de la grasa y pasar a una budinera de tamaño adecuado.
4. En la misma grasa freír las pasitas hasta que inflen, pasándolas cuando así estén a la budinera que contiene la carne.
5. Freír el membrillo y la manzana y cuando empiecen a suavizar, pasarlas a la misma budinera.
6. Freír ligeramente las rajas de poblano, agregando primero el puré de tomate y luego el jugo o pulpa de ciruela, sazonando con las especias y el resto de consomé.
7. Vaciar esta salsa a la budinera, agregando los trozos de piña y la miel.

8. Cocer a fuego muy lento con la budinera tapada, hasta la completa suavidad de la carne.

Adornar con gajos de naranja sin pielecilla y sin semillas.

43. CHULETAS DE CERDO ENCEBOLLADAS

INGREDIENTES:

Chuletas de cerdo muy poco aplanadas en 8 raciones	1,000	gramos
Ajo finamente picado	4	dientes
Cebolla en cuartos	200	gramos
Chorizo "FUD" desmenuzado	100	gramos
Aceite "Casa"	¼	taza
Miel	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Nuez moscada y clavo molidos, de cada cosa	1	pulgarada
Pimienta molida	1	pizca
Coñac V.S.O.P. "Misión de Santo Tomás"	2	tazas

Manipulación

1. Espolvorear las chuletas con el consomé y depositarlas en un platón refractario extendido, de tal manera que quepan sin poner una sobre otra.
2. Freír en el aceite, a la vez, el ajo, cebolla y chorizo hasta que doren.
3. Espolvorear la superficie de las chuletas con las especias.
4. Vaciar la fritura del número dos tratando de cubrir las chuletas.
5. Hornear con el platón tapado con un trozo de papel aluminio, hasta que empiecen a suavizar.
6. Destapar entonces y descubrir la carne para que dore.

7. Retirar del fuego en el momento de servir y rociar entonces con la miel y el coñac, previamente reunidos.

Si es necesario, puede ponerse agua en pequeña cantidad si el cocimiento de la carne resulta prolongado, pero hay que tomar en cuenta que no debe quedar abundante jugo, o mejor dicho que es un platillo casi seco. Se sugiere servir con papas al vapor con mantequilla.

44. CHULETAS DE CERDO EN CHILPETE

INGREDIENTES:

Chuletas de cerdo, 8 raciones poco aplanadas	1,000	gramos
Calabacitas tiernas regulares	8	
Aceite "Casa"	¼	taza
Tomate verde	400	gramos
Ramas de cilantro	4	
Chiles chipotles en vinagre picados	4	
Cebolla finamente rebanada	100	gramos
Ajo picado	4	dientes
Orégano triturado	1	pizca
Comino molido	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

Manipulación

1. Espolvorear las chuletas con la mitad del consomé y freírlas ligeramente en el aceite, retirándolas de la grasa para acomodarlas en una budinera.
2. Licuar el tomate verde y los chipotles en media taza de agua.
3. Freír hasta acitronar el ajo y la cebolla y agregar los ingredientes del número anterior, agregando las ramas de cilantro y sazonar con el resto de consomé y especias.

4. Hacer tantos tendidos como sea necesario, para que entre las chuletas vayan las calabacitas, cebolla y salsa bien repartidos.
5. Cocer a fuego lento hasta que la carne esté suave.

45. CHULETAS NUGUET GRATINADAS

INGREDIENTES:

Chuletas de cerdo, 8 raciones poco aplanadas	1,000	gramos
Paté "FUD"	150	gramos
Crema "Club"	½	taza
Mantequilla "Club"	75	gramos
Champiñones	1	latita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Harina "Fénix"	1	cucharada
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Queso Bitto gruyère "Club"	100	gramos
Pan rallado	2	cucharadas
Pimienta blanca molida	½	cucharadita
Nuez finamente picada	75	gramos

Manipulación

1. Licuar los champiñones en media taza de agua y en su propio jugo.
2. Freír la harina en la mitad de la mantequilla y cuando empiece a dorar, agregar los champiñones licuados.
3. Sazonar con la mitad de consomé y las especias para hornear y dejar hervir hasta que la salsa espese, retirando entonces del fuego.
4. Mezclar el resto de consomé con la pimienta blanca y restregar con esa mezcla las chuletas de cerdo friéndolas ligeramente en el resto de mantequilla.

5. Extender las chuletas en un platón refractario, de tal manera que no quede una sobre otra, aun cuando haya necesidad de usar dos, en lugar de un platón, si éste no es suficientemente amplio.
6. Fuera del fuego, agregar a la salsa preparada según los números dos y tres, el paté y la crema y repartir la salsa en la superficie de todas las chuletas.
7. Reunir el queso rallado y la nuez picada y espolvorear con eso, la superficie de las chuletas.
8. Rociarlas con la grasa sobrante, en que se frieron las chuletas.
9. Hornear a fuego muy lento (250°) a la media hora de empezar el horneo, espolvorear el pan rallado.
10. Retirar cuando se ha consumido el total cocimiento y adornar con el perejil picado.

Puede servirse con una ensalada de romanita a la crema. (Véase ensaladas en la sección de Verduras, etc.).

46. CHULETAS DE CERDO ALMENDRADAS

INGREDIENTES:

Chuletas de cerdo poco aplanadas (8)	1,000	gramos
Almendras peladas y molidas	100	gramos
Leche hervida	1	taza
Salsa inglesa	1	cucharada
Aceitunas gordal	18	
Puré de tomate	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Cebolla en rodajas	50	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Sal de ajo	½	cucharadita
Pimienta blanca molida	½	cucharadita
Clavo en polvo	1	pulgarada

Manipulación

1. Espolvorear las chuletas con la mitad del consomé y especias.
2. Freírlas ligeramente en la mantequilla, y retirarlas de la grasa.
3. Freír en la misma mantequilla hasta que empiece a dorar, agregando primero el jitomate y luego la almendra molida, previamente desleída en la leche.
4. Sazonar con el resto de consomé, salsa inglesa y sal de ajo.
5. Acomodar las chuletas, alternándolas con la salsa, en una budinera y cocinar a fuego suave con budinera destapada y cuando empiecen a suavizar, agregar las aceitunas.

Se sugiere servir con ensalada de coliflores (ver ensaladas en sección de vegetales, etc.).

47. CHULETAS AHUMADAS VIRGINIA

INGREDIENTES:

Chuletas de cerdo ahumadas	8	
Piña en ocho rebanadas	1	
Clavos enteros	16	
Pimienta negra molida	½	cucharadita
Tocino "FUD" en rebanadas delgadas	16	
Aceite "Casa"	¼	de taza
Mostaza preparada	¼	de taza
Cebolla en rebanadas gruesas	40	gramos
Ajos finamente picados	2	dientes
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Azúcar morena (moscabada)	50	gramos
Cerezas al marrasquino	80	gramos

Manipulación

1. Impregnar las chuletas con la mostaza.
2. Colocar en el fondo de un platón refractario la mitad de las rebanadas de piña y sobre ellas las chuletas.
3. Espolvorear la superficie con la pimienta.
4. Fijar dos clavos especia, en cada pieza de carne.
5. Cruzar cada pieza con dos mitades de una rebanada de tocino.
6. Acitronar las rebanadas de cebolla en el aceite y colocarlas sobre las chuletas.
7. Cubrirlas con el resto de rebanadas de piña.
8. Disolver la mitad del moscabado en el vino blanco y vaciar al platón.
9. Hornear a fuego lento (300°) hasta el completo cocimiento.
10. Repartir la otra mitad del moscabado en la superficie de las chuletas y llevar al asador a que dore o acaramele.
11. Servir adornando con las cerezas.

Esta es una forma de servir un platillo con sabor semejante al de jamón Virginia, cuando se trata de pocas personas y de evitar un gasto tan fuerte como el que representa preparar éste, según la fórmula que se dará enseguida. Las chuletas ahumadas pueden adquirirse en los Super Mercados y en las buenas salchichonerías, siendo de recomendarse que se compren ya cortadas.

48. JAMÓN VIRGINIA

INGREDIENTES:

Jamón pernil preparado especialmente para Virginia	1 pierna
Mostaza	½ taza
Clavos enteros	Según indicación
Pimienta molida	1 cucharada
Piña cruda	2 piezas
Azúcar	250 gramos

Azúcar morena (moscabada)	100 gramos
Cerezas al marrasquino (para adornar)	200 gramos
Piña cubierta (para adornar)	400 gramos

Manipulación

1. Pelar las piñas, rebanarlas y quitar los centros o corazón, con un sacabocado.
2. Acomodar las rebanadas en una budinera, servir el azúcar y una taza de agua y hervir durante quince minutos a fuego lento con budinera tapada.
3. Con cuidado de no dañar el lardo o grasa y con cuchillo muy filoso, despojar el jamón de la piel que lo cubre en su parte cercana a la unión del codillo.
4. Con el mismo cuchillo filoso, hacer rayas transversales a toda la parte grasosa, procurando que las incisiones lleguen hasta donde empieza la carne, pero sin dañar ésta, debiendo ser las rayas cuatro centímetros retiradas una de otra.
5. Hacer la misma operación en sentido contrario y diagonalmente, para formar pequeños rombos.
6. Barnizar por todos lados la pieza de jamón con la mostaza.
7. Enterrar un clavo, especia, en cada uno de los ángulos de los rombos.
8. Espolvorear la pimienta, bien repartida, en la superficie y sobre la mostaza.
9. En el fondo de una charola de tamaño adecuado al de la pierna de jamón, colocar la mitad de rebanadas de piña, con su correspondiente almíbar.
10. Sobre esa piña colocar el pernil de jamón y cubrirlo perfectamente con la otra mitad de piña.
11. Hornear a fuego muy lento (250°), cubriendo el jamón con un trozo de papel aluminio, hasta su completa suavidad (aproximadamente de 7 a 9 horas, según el tamaño de la pierna).
12. Quitar el papel aluminio, retirar las rebanadas que cubren el jamón para colocarlas ahogadas en el jugo o salsa que habrá soltado.
13. Cubrir la pieza, sobre todo en la parte grasosa, con el moscabado, bañando ligeramente con salsa y volver al horno, subien-

do la temperatura a 400°, hasta que el moscabado haya tomado un bonito color dorado y acaramele.

14. Partir horizontalmente las rebanadas de piña cubierta, para sacar dos rebanadas delgadas de cada una.
15. Cubrir la superficie de la pierna con esas rebanadas, bañándolas con la salsa y adornar con las cerezas.

El tamaño de la pieza de jamón no puede precisarse, pues debe ser de acuerdo con el número de personas a la mesa. Tampoco puede precisarse el número de clavos, pues depende de los rombos que resulten al rayar el jamón. Es de recomendarse, dentro de lo posible, la adquisición de perniles de gran tamaño, porque resultan de mejor clase y con menos cantidad proporcional de hueso. Puede durar bien para consumirse, hasta ocho días y más de este tiempo si se conserva en el refrigerador.

49. PIERNA DE CERDO CALIFORNIA

INGREDIENTES:

Pierna de cerdo sin codillo ni cadera	2,000	gramos
Naranja agria	½	
Aceite "Casa"	½	taza
Jugo de jitomate	1	taza
Ajo molido	2	dientes
Cebolla molida	¼	de taza
Ciruela pasa remojada y deshuesada	150	gramos
Vino blanco Moselle "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Azúcar quemada	¼	de taza
Apio picado	3	cañas
Mejorana, pimienta y tomillo molidos, de c/cosa	½	cucharadita
Nuez moscada y clavo, de c/cosa	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	2	cucharadas

Manipulación

1. Restregar la pierna con el jugo de la media naranja agria, la mitad de especias y consomé, y dos cucharadas de aceite.
2. Freír en el aceite restante el ajo y la cebolla, la ciruela pasa licuada en el jugo de jitomate, agregando el apio, azúcar quemada, resto de especias y consomé, y retirar del fuego para incorporar el vino.
3. Colocar la pierna en una charola o platón refractario, bañarla con la salsa anterior y hornear a 350°, en platón tapado, hasta que empiece a suavizar y luego destapar y seguir horneando hasta que esté completamente suave y dorada ligeramente.

Hay que bañar y voltear la pierna con frecuencia. Se sugiere servir con una ensalada de pepinos.

50. PIERNA DE CERDO A LA ESPAÑOLA

INGREDIENTES:

Pierna de cerdo sin cadera ni codillo	2,000	gramos
Jamón crudo "FUD" en pequeños cuadritos	100	gramos
Cebolla	100	gramos
Ajos	6	dientes
Mejorana, tomillo y pimienta molidos, de c/cosa	½	cucharadita
Jerez seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	2	cucharadas
Jitomate asado y picado	2	tazas
Aceite "Casa"	½	taza
Pimientos morrones	3	
Azafrán español	1	pizca
Miel	2	cucharadas

Manipulación

1. En media taza de vino, licuar y revolver, la mitad de los ajos y mitad de cebolla, consomé, azafrán, especias y pimientos.
2. Macerar en ese adobo los cuadritos de jamón y con ellos mechar la pierna.
3. Restregar la carne con el adobo sobrante y una vez impregnada, limpiarla para reservar lo que la pierna no haya tomado del adobo.
4. Freír en el aceite el resto de ajos y cebollas previamente rebanados y cuando acitronen agregar el jitomate, resto de jerez, miel y el adobo sobrante.
5. Colocar la pierna en una charola, cubrirla con la salsa resultante del número anterior y llevarla al horno precalentado a 350°, tapando la carne con un trozo de aluminio y horneando hasta que empiece a suavizar.
6. Destapar la carne, limpiar la salsa de la superficie y dejar que termine el cocimiento y que dore, volteando y bañando con frecuencia.

Se sugiere servir con una ensalada de col con zanahoria (ver ensaladas en sección de Verduras, etc.), agregándole aceitunas gordal al gusto.

51. LOMO DE CERDO EN PULQUE (MECHADO)

INGREDIENTES:

Caña de lomo de cerdo, grueso	1,000	gramos
Dientes de ajo en tiritas	4	
Zanahoria en tiras delgadas	50	gramos
Pasitas sin semilla	25	gramos
Pulque	8	tazas
Azúcar	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Pimienta molida	½	cucharadita

Nuez moscada molida	1	pulgarada
Aceite "Casa"	¼	taza

Manipulación

1. Quemar el azúcar hasta obtener un caramelo que pase de café a negro, pero que no llegue a amargar.
2. Revolverlo al pulque y hervir hasta reducir a la mitad de su volumen.
3. En media taza de esa mezcla, disolver el consomé y revolver las especias, macerando en esto las pasitas, ajos y zanahorias.
4. Mechar con esos ingredientes la caña de lomo de cerdo.
5. Frotar exteriormente la carne con lo que sobró de la revoltura y escurrir para reservar lo que aún debe sobrar.
6. Freír la pieza de carne en el aceite a que dore fuertemente por todos sus lados.
7. Ahogar el lomo con todo y grasa en que se doró y el resto de la mezcla formada según el número tres, en el pulque concentrado.
8. Cocer a fuego lento hasta que se logre su completa suavidad.

Debe quedar una salsa como miel negra, de tal manera que si el cocimiento de la carne se logra y aún no toma el punto que se indica, hay que retirar la carne y dejar que siga concentrándose la salsa. Se sugiere servir con puré de papa, rajas de jalapeños y cebollitas de cambray en vinagre. El mismo lomo puede hacerse sin mechar, para lo cual hay que suprimir los ingredientes y procedimientos de esta operación.

52. LOMO DE CERDO AL ORANGE

INGREDIENTES:

Caña de lomo de cerdo, grueso	1,000	gramos
Vino blanco sauterne "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Jugo de naranja	1	taza
Chile jalapeño en vinagre	1	

Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Cebolla	50	gramos
Ajos pelados	3	dientes
Aceite "Casa"	¼	taza
Salsa inglesa	1	cucharada
Especias para hornear	½	cucharadita
Miel	2	cucharadas

Manipulación

1. Licuar en el vino blanco el ajo y la cebolla, revolviendo al mismo tiempo el consomé, especias y salsa inglesa.
2. Macerar en esta mezcla el lomo, durante veinticuatro horas al refrigerador.
3. Freírlo en el aceite a que dore muy ligeramente.
4. Depositarlo con todo y grasa en una budinera recogida de cristal refractario, agregándole el jugo de naranja y lo que debe sobrar de la mezcla en que se maceró, así como el chile jalapeño finamente picado, y la miel.
5. Tapar la budinera y hornear a fuego muy lento hasta lograr el completo cocimiento de la carne.

Dejar enfriar, rebanar y servir con rodajas o gajos de huevo cocido, chiles largos y hojas de lechuga. La budinera debe ser reducida aunque haya que doblar la carne para que quepa en ella; esto tiene por objeto que la carne quede bien ahogada en el jugo en que va a hornearse. La salsa debe quedar ligera.

53. LOMO DE CERDO RELLENO

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo abierto en cecina y aplanado	800	gramos
Paté "FUD"	200	gramos
Arroz cocido sin sal (morisqueta)	¾	taza
Huevos crudos	2	

Huevos cocidos	2	
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Ciruela pasa deshuesada	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Leche hervida	½	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Pimienta y salvia, de cada cosa	1	pizca

(PARA ADOBAR LA CARNE)

Jerez seco "Misión de Santo Tomás"	¼	taza
Consomé "Rosa Blanca"	½	cucharada
Salsa inglesa	1	cucharada
Nuez moscada y jengibre molidos, de cada cosa	1	pulgarada
Pimienta molida	1	pizca

Manipulación

1. Reunir todos los ingredientes señalados para el adobo, restregar con ellos la carne abierta de lomo de cerdo, por ambos lados y dejar reposar dos horas.
2. Freír en la mitad de la mantequilla la cebolla hasta que acitrone, dorar ligeramente la harina, agregar la leche y cuando empiece a espesar, el arroz cocido y paté, sazonando con el consomé y las especias.
3. Dejar enfriar y agregar los huevos crudos.
4. Extender el lomo y engrasarlo con el resto de la mantequilla derretida.
5. Extender sobre la carne abierta la mezcla indicada en el número dos y sobre ella los huevos cocidos partidos en gruesos trozos y las ciruelas pasas deshuesadas partidas en cuatro partes.
6. Envolver apretando lo más que sea posible, pero cuidando que no se salga el relleno.
7. Amarrar con cáñamo grueso, dando una vuelta cada dos centímetros y sujetando y haciendo un nudo fuerte en cada vuelta y envolver el papel aluminio.
8. Colocar en un platón refractario con media taza de agua.

9. Hornear a fuego lento (300°) hasta que la carne esté completamente cocida.
10. Dejar enfriar, prensar ligeramente y bien frío rebanar.

Es plato frío. La operación de amarrar la carne en la forma indicada, se llama en términos culinarios "bozalear". Este platillo puede servirse con ensalada de coliflores con mayonesa y rebanadas de aguacate.

54. LOMO DE CERDO RELLENO ADOBADO

INGREDIENTES:

Caña de lomo de cerdo grueso abierto en cecina	800 gramos
Lardo de cerdo en cubitos de un centímetro ..	150 gramos
Pulpa de cerdo finamente molida	400 gramos
Chile ancho desvenado, tostado y molido	50 gramos
Cebolla molida	½ taza
Ajo molido	4 dientes
Vinagre de mesa	¼ taza
Aceite "Casa"	¼ taza
Orégano triturado	1 pizca
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1½ cucharada

Manipulación

1. Impregnar la carne de cerdo extendida, con una cucharada de aceite, mitad de consomé y mitad de vinagre.
2. Freír en el resto del aceite el ajo, cebolla y chile, sazonando con el resto de consomé y especias.
3. Retirar del fuego e incorporar el resto de vinagre, lardo y carne de cerdo molida, dejar enfriar y revolverle dos huevos crudos.
4. Extender la carne abierta y sobre ella colocar la pasta resultante de la operación anterior.

5. Enrollar apretando lo más que sea posible, pero sin que llegue a salir el relleno.
6. Amarrar con cáñamo fuerte (bozalear) dando una vuelta cada dos centímetros y haciendo un nudo en cada vuelta.
7. Colocar en un platón refractario con toda la salsa que haya escurrido del relleno y una taza de agua.
8. Cubrir la carne con un trozo de papel aluminio y hornear a 300° hasta lograr la completa suavidad.
9. Destapar y hornear nuevamente durante diez minutos a 400°.
10. Rebanar cuando haya enfriado un poco.

Puede servirse con rebanadas de huevo cocido, rodajas de naranja y hojas seleccionadas de lechuga.

55. CARNITAS

INGREDIENTES:

Carne de cerdo en un solo trozo	1,500 gramos
Manteca de cerdo	250 gramos
Sal	al gusto

Manipulación

1. Freír en la manteca hasta que dore muy bien el trozo de carne sin hueso.
2. Agregar dos litros de agua y al iniciarse la ebullición, bajar el fuego de tal manera que se produzca un hervor muy lento.
3. Dejar que se consuma totalmente el agua.
4. Disolver en una taza de agua la sal y agregarla al recipiente en que se están cociendo las carnitas.
5. Dejar que se consuma esta agua con sal y dejar que dore la carne ya cocida en la misma grasa.

Como se verá, tanto los ingredientes como el procedimiento de las carnitas, es sencillísimo, pero habrá que hacer recomendaciones, insistiendo a la vez en parte de las instrucciones:

a) La cantidad de la fórmula es para servicio a ocho personas. pero como es de suponerse que pudieran hacerse para muchas más, ya que es propio para reuniones, al aumentar la cantidad de carne, no debe aumentarse proporcionalmente la cantidad de agua. Como base, puede decirse que habrá que poner tanta agua como sea necesaria a cubrir la carne, en un cazo recogido.

b) Al dorar la carne debe hacerse a fuego muy fuerte.

c) Cuando se trate de freír carne abundante y que tenga partes con lardo, o muy grasosas, deberá reducirse la cantidad de manteca.

d) Al poner el agua, una vez que ésta empieza a hervir, debe cuidarse que la ebullición sea sumamente lenta.

e) Por ningún motivo se pondrá la sal, hasta que se haya consumido el agua.

f) Cualquier parte del cerdo es buena para las carnitas, pero si se trata de pierna o espaldilla, debe quitarse el hueso. Los entrecots sí pueden ir con el hueso donde termina la costilla, pero sin el espinazo.

g) Los costillares deben partirse en dos largas tiras.

56. LECHONCITO ENCHILADO AL HORNO

INGREDIENTES:

Lechoncito en canal, bien limpio, con peso aproximado de	5,000	gramos
Chiles mulatos desvenados	3	
Chiles anchos desvenados	3	
Piña rallada	½	
Manteca de cerdo	50	gramos
Miel	2	cucharadas
Cebolla molida	¼	taza
Ajo molido	5	dientes
Vinagre de vino	¼	taza
Consomé "Rosa Blanca"	2	cucharadas
Especias para hornear	1	cucharadita

Comino molido	1	pulgarada
Clavo molido	1	pizca
Orégano triturado	½	cucharadita

Manipulación

1. En la flama de la estufa de gas, chamuscar el lechoncito en forma semejante a como se hace con las aves.
2. Freír ligeramente los chiles desvenados, retirarlos de la grasa y hervirlos en una taza de agua por cinco minutos.
3. Dejar enfriar y licuarlos.
4. En el resto de la grasa freír el ajo, la cebolla, los chiles licuados y la piña rallada, sazonando con el consomé y especias, agregando por último el vinagre y la miel.
5. Impregnar con ese adobo el lechoncito, interior y exteriormente, colocarlo en una charola, cubrirlo con un trozo de papel aluminio y hornear a fuego muy lento (300°) hasta su completo cocimiento.
6. Cuando esto se haya logrado, destapar el lechoncito y volver al horno a que dore ligeramente.

No hay que dejar tostar la piel del cochinito, porque se endurece, puede servirse con una ensalada de cebolla con aguacate. (Véase ensaladas en la sección de Verduras, etc.).

57. CHAMORRITOS DE CERDO A LA CAMPECHANA

INGREDIENTES:

Codillos de cerdo de 400 gramos aproximadamente	8	
Aceite "Casa"	¼	taza
Tomates verdes pelados	100	gramos
Chile ancho desvenado	1	
Achiote molido	50	gramos

Chile jalapeño en vinagre, finamente picado	1	
Cebolla molida	4	cucharadas
Ajos molidos	3	dientes
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharada
Aguardiente "Vaquero" añejo	¼	taza
Calabacitas tiernas en mitades	500	gramos
Mejorana, tomillo, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Jugo de zanahoria	1	taza

Manipulación

1. Restregar los chamorritos con las especias para hornear y el consomé previamente reunidos.
2. Licuar los tomates verdes y el chile en la taza de jugo de zanahoria.
3. Freír en el aceite el ajo y la cebolla, y muy ligeramente el achiote molido, agregando rápidamente la mezcla licuada en el número anterior, el chile jalapeño, la mitad del aguardiente y el jugo que debe resultar al frotar los codillos.
4. Colocar los codillos en una budinera extendida, bañarlos con la salsa anterior y agregar agua suficiente a cubrirlos, dejando hervir a fuego lento hasta su completo cocimiento.
5. Retirar entonces del fuego, agregar el resto de aguardiente y las calabacitas partidas por mitad a lo largo y dejar reposar diez minutos.
6. Retirar los chamorritos, dejar que suavicen las calabacitas y retirarlas.
7. Dejar hervir sola la salsa, hasta que espese.

El codillo de cerdo, además de tener muy poca carne, es barato, por lo que se indica el peso de cuatrocientos gramos de cada uno, pero es preferible adquirirlos de un peso poco mayor.

58. ESPINAZO EN ADOBO NEGRO

INGREDIENTES:

Espinazo de cerdo con bastante carne	2,000	gramos
Naranja agria	½	
Chile mulato San Martín, desvenado	100	gramos
Chihuatle oaxaqueño desvenado	50	gramos
Chile pasilla desvenado	25	gramos
Aceite "Casa"	¼	taza
Cebolla	50	gramos
Ajo pelado	6	dientes
Tomillo, mejorana, pimienta y salvia, de cada cosa	½	cucharadita
Canela molida	1	cucharadita
Orégano triturado	½	cucharadita
Miel	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1½	cucharadas

Manipulación

1. Tostar los chiles ligeramente, cuidando no doren demasiado para que no amarguen.
2. Freír en el aceite la cebolla y ajo hasta que doren y retirarlos de la grasa.
3. En taza y media de agua licuar los chiles, ajo y cebolla.
4. En la grasa sobrante freír este adobo, sazonando con las especias, miel y mitad de consomé.
5. Restregar con el resto de consomé el espinazo, que deberá estar partido del hueso pero unido por la carne de uno de sus lados.
6. Elegir una budinera extendida y colocar el espinazo formando una corona, bañándolo con el adobo preparado, al que se pondrán dos tazas de agua.
7. Tapar la budinera y hornear a 300° hasta lograr el cocimiento.
8. Retirar del horno, apartar el espinazo y dejar hervir al adobo a fuego directo, removiendo con frecuencia, hasta que espese.

9. Colocar el espinazo sin que pierda su forma de corona, en un platón refractario, bañarlo con el adobo y servir con una ensalada de calabacitas. (Ver ensaladas en sección de Verduras, etc.).

CARNES MOLIDAS

59. PASTEL DE HAMBURGO

INGREDIENTES:

Aguayón de ternera molida	250	gramos
Lomo de cerdo molido	250	gramos
Tocino "FUD" en rebanadas delgadas	60	gramos
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Chile jalapeño en vinagre finamente picado	1	
Cebolla finamente picada	¼	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Huevos	2	
Harina "Fénix"	50	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Leche hervida	½	taza
Mejorana, tomillo y pimienta molidos, de cada cosa	1	pizca

(PARA EL RELLENO)

Huevos cocidos	3	
Pimientos morrones	3	
Chícharos de cambray cocidos	½	taza
Pan rallado	2	cucharadas

Manipulación

1. Freír en la mitad de la mantequilla el tocino bien picado y cuando empiece a dorar, la cebolla, hasta que acitrone.
2. Incorporar esta fritura con todo y grasa a las carnes, chile, huevos crudos, harina, leche, perejil, especias y consomé amasando y revolviendo muy bien.
3. Engrasar con la mitad de la mantequilla sobrante un molde para pan de caja, de cristal refractario, espolvoreándolo con pan rallado.
4. Depositar en el molde la pasta de carne, haciendo una canal en el centro.
5. Forrar cada huevo cocido con un pimiento morrón entero y acomodarlos en línea en la canal, rellenando previamente los huevos con chícharos cocidos.
6. Tapar el relleno que deberá quedar muy bien centrado, con la pasta de carne que se apartó para formar la canal, apretando suficientemente.
7. Tapar la superficie con un trozo de papel aluminio y hornear a 300° durante cincuenta minutos.
8. Dejar que enfríe un poco, sacar del molde y rebanar con cuchillo muy filoso, para que no se desintegre el relleno.

Se sugiere servir con una ensalada de colecitas de Bruselas con gelatina de jitomate. (Ver ensaladas en la sección de Verduras).

60. CARNE FRÍA ARLEQUÍN

INGREDIENTES:

Aguayón de ternera molido	300	gramos
Lomo de cerdo molido	200	gramos
Paté "FUD"	200	gramos
Pan de caja sin corteza	2	rebanadas
Leche hervida	½	taza
Huevos crudos	2	
Huevos cocidos	3	
Pepinillos en vinagre	3	
Aceitunas deshuesadas	16	
Pimientos morrones	2	
Zanahorias sancochadas en tiras	50	gramos

Moscatel Infanta "Misión de Santo Tomás" ..	¼ taza
Cebolla finamente picada	¼ taza
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1 pizca
Mantequilla "Club"	75 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Picar toscamente los pepinillos, pimientos, aceitunas y huevos cocidos.
2. En las dos terceras partes de mantequilla freír la cebolla.
3. Unir la leche y el moscatel y remojar en ellos las rebanadas de pan de caja.
4. Revolver todos los ingredientes mencionados en los dos números anteriores, con las carnes molidas, paté, huevos crudos, especias y consomé.
5. Con el resto de mantequilla engrasar y humedecer dos trozos de papel aluminio, extendiendo en uno de ellos la tercera parte de la pasta de carne y repartir en la superficie la mitad de los ingredientes picados, según indicaciones del número uno.
6. En el otro trozo, extender y aplanar otra tercera parte de pasta de carne, y voltearlo a tapar los ingredientes, quitando cuidadosamente el papel aluminio.
7. Sobre esa pasta de carne poner el resto de ingredientes picados y repetir la operación con el resto de la pasta de carne, para tapar los repetidos ingredientes picados.
8. Envolver las telas resultantes a formar un rollo, en uno de los trozos de papel aluminio, cerrándolo tan herméticamente como sea posible.
9. Colocar el rollo en una charola con una taza de agua, y hornear a 350° durante cincuenta minutos.
10. Bien caliente aún el rollo, y sin desenvolver, acomodarlo en un molde refractario para pan de caja, prensándolo durante varias horas, hasta que enfríe completamente.
11. Rebanar y servir en frío.

Se sugiere hacer la preparación desde el día anterior para de-

jarlo en prensa toda la noche y servir con una ensalada de chayote con jitomate (ver ensaladas en Sección de Verduras).

61. ALBONDIGÓN CLUB

INGREDIENTES:

Aguayón de res molido	200 gramos
Aguayón de becerrito molido	200 gramos
Lomo de cerdo molido	200 gramos
Mantequilla "Club"	50 gramos
Galleta de soda rallada	30 gramos
Huevos	4
Queso Parmesano "Club" rallado	75 gramos
Queso del país "Club" rallado (o molido) ...	350 gramos
Cebolla finamente picada	4 cucharadas
Vino blanco Sauterne "Misión de Santo Tomás"	½ taza
Sal de ajo	½ cucharadita
Perejil picado	3 cucharadas
Menta en hojas deshidratadas	1 cucharadita
Nuez moscada molida	1 pulgarada
Pimienta negra molida	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Revolver bien las carnes con la galleta de soda, dos huevos, consomé, las hojas de menta bien trituradas, especias, vino y queso estilo Parmesano.
2. Engrasar con parte de la mantequilla un trozo amplio de papel aluminio, humedecerlo y extender sobre él la pasta de carne, a que quede de un centímetro y medio de grueso, y hasta donde sea posible un rectángulo bien formado.
3. Hacer otra revoltura con el queso fresco del país "Club", el resto de mantequilla, perejil y los dos huevos restantes y extenderla sobre la pasta de carne.

4. Con las manos mojadas y ayudándose flexionando el papel aluminio, ir desprendiéndolo poco a poco a formar un rollo, de las dos pastas al mismo tiempo.
5. Envolver el rollo en el mismo papel, cerrándolo a que quede lo más herméticamente cerrado que sea posible.
6. Colocarlo en una charola con una taza de agua y hornear por espacio de una hora a 350°.
7. Sin quitar el papel aluminio, envolver en una servilleta fuerte, colocar en un molde hondo y prensar durante doce horas.
8. Rebanar y servir en frío.

Aunque tal como se da esta receta, resulta un platillo muy rico, si se desea mejorarlo, puede agregarse una lata de champiñones, repartiendo éstos entre la pasta de carne y la de queso y rebanados por mitad. Se sugiere servir con ensalada de romanitas a la crema (ver ensaladas en la Sección de Verduras).

62. FORTALEZAS DE CARNE

INGREDIENTES:

Lomo de cerdo molido	350	gramos
Ternera mediana molida	350	gramos
Mantequilla "Club"	80	gramos
Jamón cocido "FUD" picado	60	gramos
Puré de tomate	½	taza
Cebolla finamente picada	3	cucharadas
Alcaparras	30	gramos
Huevos	4	
Roscas de manteca ralladas	2	piezas
Leche hervida	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1¼	cucharadas
Pimienta y salvia molidas, de casa cosa	½	cucharadita
Pan rallado	4	cucharadas

(PARA EL ADORNO)

Salchichas largas (de lata)	4	

Aceitunas	24	
Mostaza preparada	2	cucharadas
Anillos gruesos y bien cortados de cebolla cruda	8	
Lechuga rebanada gruesa	1	

Manipulación

1. Revolver todos los ingredientes, a excepción de los indicados para el adorno, reservando sólo la mitad de mantequilla y el pan rallado.
2. Con la mantequilla reservada engrasar ocho flaneras de cristal refractario y espolvorearlas con pan rallado.
3. Repartir la pasta en ocho partes y con cada parte llenar una flanera, apretando todo lo que sea posible.
4. Hornear a baño María en una charola con agua, tapando las flaneras con un trozo de papel aluminio, durante una hora a 350°.
5. Extender la lechuga rebanada sobre el platón en que se va a llevar a la mesa, sazonando con aceite, vinagre, sal y pimienta.
6. Sacar la carne de los moldes y distribuirla con buen gusto en el platón.
7. Coronar la superficie de cada pieza con un anillo de cebolla. Estos deberán ser de igual diámetro y del mismo grueso.
8. Abrir las salchichas a la mitad a lo largo y hacer cuatro trozos de cada mitad.
9. Prender los cuatro trozos pequeños con un palillo, en la parte lateral y cerca del anillo de cebolla, para simular los torreones.
10. Con la mostaza barnizar las partes laterales, valiéndose de una brocha.
11. Prender cuatro aceitunas partidas por mitad enmedio de la parte lateral de cada pieza.

Antes de sacar las piezas de carne de los moldes, deberán dejarse enfriar un poco, para que no se desintegren.

63. BOLLOS DE CARNE HOJALDRADOS

INGREDIENTES:

Aguayón de ternera cocida y molida	300	gramos
Lomo de cerdo cocido y molido	300	gramos
Vino chianti blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Cebolla picada	2	cucharadas
Huevos	3	
Perejil picado	2	cucharadas
Papa amarilla cocida y prensada	200	gramos
Galletas de soda ralladas	¼	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Nuez moscada y jengibre molidos, de c/cosa	1	pulgarada
Pimienta blanca molida	½	cucharadita
Mantequilla "Club"	30	gramos
Harina "Fénix"	2	cucharadas
Leche hervida	½	taza
Aceite "Casa" (para freír)		abundante
Pasta de hojaldre	400	gramos
Pan finamente rallado	50	gramos

Manipulación

1. Freír en la mantequilla la cebolla y la harina y en cuanto empiece a dorar, agregar la leche, moviendo hasta obtener una salsa muy espesa.
2. Agregar el consomé y las especias y dejar hervir dos minutos.
3. Con el vino y la galleta rallada formar una papilla.
4. Revolver a las carnes cocidas y molidas todos los ingredientes mencionados en los tres números anteriores, así como los huevos y la papa cocida y prensada, amasando muy bien para lograr una pasta manejable, agregando, si es necesario una poca de leche, pero con cuidado de no ablandar demasiado.
5. Formar ocho bollos terminados en punta, revolcarlos en huevo ligeramente batido y luego en pan molido.
6. Freírlos en abundante aceite no demasiado caliente, sin dejar que lleguen a dorar.

7. Extender la pasta de hojaldre a que quede de medio centímetro de grueso y cortar tiras de un centímetro de ancho.
8. Forrar con esas tiras los bollos formando una espiral.
9. Introducir a cada bollo, por una de las puntas, y hasta la mitad, un trozo de madera de doce centímetros y un poco más delgado que un lápiz.
10. Barnizar con huevo batido la pasta hojaldre y acomodar los bollos en un platón, procurando queden suspendidos de un lado por el trozo de madera y del otro con la punta del bollo, para que no peguen al fondo del platón.
11. Hornear a 400° durante quince minutos con horno precalentado, en que quedará dorada la cobertura.
12. Cubrir el trozo de madera que queda fuera del bollo, con tiras de papel de china picado, envolviendo con varias vueltas.

La pasta de hojaldre se vende al público en la mayor parte de las pastelerías, pues conviene adquirirla así cuando se necesita en cantidades tan pequeñas; sin embargo, en la sección de Pasteles, se encuentra la manera de hacerse. Conviene servirla con ensalada de coliflores con mayonesa.

64. PICADILLO PARA RELLENOS

INGREDIENTES:

(GRUPO No. 1)

Aceite "Casa"	½	taza
Cebolla finamente picada	1	taza
Ajo finamente picado	5	dientes
Pasas sin semilla	50	gramos

(GRUPO No. 2)

Pulpa de cerdo molida	150	gramos
Aguayón de ternera mediana, molido	450	gramos

(Grupo No. 3)

Papa amarilla pelada y finamente picada, en crudo	¾	taza
Zanahoria finamente picada, en crudo	½	taza
Jitomate rojo picado	1½	taza
Alcaparras de mayorca en salmuera	¼	taza
Aceitunas picadas	¼	taza
Almendras peladas y picadas	25	gramos
Cañas de apio finamente picadas	2	
Perejil picado	4	cucharadas
Acitrón picado	30	gramos

(Sazón)

Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	½	cucharadita
Paprika	2	cucharadas
Laurel	3	hojas
Nuez moscada molida	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	2	cucharadas

Manipulación

1. Primer grupo: Freír en el aceite, cebolla y ajo y cuando empiecen a dorar, las pasitas hasta que se inflen.
2. Segundo grupo: Agregar primero la carne de cerdo y cuando empiece a desprender grasa, la carne de ternera, dejando hasta que ambas doren ligeramente.
3. Tercer grupo: Agregar todos los ingredientes de este grupo en el orden en que están listados, con intervalos de dos minutos.
4. Incorporar todos los ingredientes del sazón y dejar cocer moviendo con frecuencia, hasta que se consuma el jugo de jitomate y queden cocidos papa, zanahoria y carnes y a que reseque de tal manera que quede pastoso.

La anterior fórmula y procedimiento es de un picadillo para relleno ordinario, pero determinados platillos requieren picadillos especiales, que será fácil aderezar con la base que indica.

Por ejemplo, para los chiles en nogada, cuyo relleno original es especial, será suficiente agregar al final del tercer grupo lo siguiente: Pera picada gruesa, una taza. Duraznos picados, ¼ de taza. Membrillos picados, ¼ de taza. Perón picado, ¼ de taza.

Para rellenos de pavos, gansos u otros de Navidad, agregar en el mismo tercer grupo, castañas peladas y picadas grueso, 2 tazas. Nuez italiana picada, ½ taza. Pechugas de pollo picadas en crudo y agregadas en el segundo grupo, 4; y aumentar la dosis de vino blanco.

Si el picadillo que se ofrece como receta para rellenos, se quiere servir como platillo de carne en una comida sencilla, se sugiere adornar con grandes rebanadas de plátano frito y chiles largos en vinagre.

EXTRANJERAS

65. KEEPPI

(PLATILLO ÁRABE)

Carnero macizo sin grasa y bien molido	500	gramos
Carnero macizo con algo de grasa y no muy molido	500	gramos
Trigo machacado	200	gramos
Mantequilla "Club"	250	gramos
Piñones pelados	50	gramos
Cebolla picada	¾	taza
Pimienta negra molida	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos

Manipulación

1. Remojar el trigo en agua helada, durante quince minutos, dejándolo en el refrigerador ese tiempo.
2. Escurrirlo muy bien, oprimiéndolo en una coladera para despojarlo de la mayor cantidad de agua que sea posible.

3. Mezclar la carne de carnero sin grasa y bien molida, con la mitad de la cebolla y volver a molerla.
4. En 50 gramos de mantequilla, freír la otra mitad de cebolla hasta acitronar.
5. Retirarla del fuego y mezclar los piñones pelados y la carne molida con cebolla, sazonando con la mitad de consomé y mitad de pimienta.
6. Incorporar a la carne grasosa, que no esté muy molida, el trigo machacado, remojado y escurrido, sazonando con el resto de consomé y pimienta.
7. Engrasar con 50 gramos de mantequilla un platón refractario rectangular, y extender en él la mitad de la mezcla mencionada en el número anterior.
8. Sobre esa pasta extender todo el carnero bien molido y que fue mezclado con piñones y cebolla, según el número cinco.
9. Cubrir esa pasta con la revoltura de carne y trigo según el número seis.
10. Con las manos mojadas oprimir bien el contenido del platón.
11. Cortar en cuadros o en rombos de igual tamaño, hasta que el cuchillo toque el fondo del platón.
12. Repartir el resto de la mantequilla sobrante sobre la superficie.
13. Hornear a 250° durante una hora.

Es propio servir con arroz blanco revuelto con jocoqui.

66. CHOP SUEY DE CERDO

INGREDIENTES:

Cerdo en trozos chicos (4 centímetros aproximadamente)	500 gramos
Aceite "Casa"	¼ taza
Retoño de soya	500 gramos
Fruto de bambú en cubos de un centímetro	75 gramos
Castaña de agua en trozos chicos	100 gramos
Hongo negro seco ("Oreja de ratón")	25 gramos

Hongo blanco seco	20 gramos
Champiñones frescos (si se desea)	50 gramos
Cañas de apio en trozos de cuatro centímetros	8 cañas
Salsa de soya	2 cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Almendras sin pelar	20 gramos
Piñones pelados	20 gramos
Ajo finamente picado	3 dientes
Cebolla en cuartos	120 gramos
Pimienta negra molida	½ cucharadita

Manipulación

1. Remojar por separado y durante cuatro horas, cambiando cuatro aguas, cada variedad de hongos secos y los retoños de soya.
2. En la mitad del aceite freír los trozos de cerdo hasta que tomen un color café obscuro, agregando una taza de agua, los champiñones, si se usan, la castaña de agua y los cubos de bambú, dejando hasta que se consuma el agua.
3. En el resto del aceite freír la almendra con todo y cáscara y el piñón, retirándolos de la grasa y licuarlos en poca agua, incorporando esto a la carne de cerdo en cocimiento.
4. Freír en la misma grasa el ajo y la cebolla hasta que acitronen y entonces freír ligeramente el apio en trozos, vaciando con todo y grasa al recipiente con el cerdo.
5. Lavar los hongos remojados en agua bien caliente con sal, escurrirlos y agregarlos a la carne de cerdo.
6. Hacer cosa igual con los retoños de soya.
7. Sazonar con el consomé y la pimienta.
8. Dejar hervir a fuego muy lento, con el recipiente tapado, moviendo con frecuencia.
9. Servir con una taza de arroz cocido sin sal, una taza de buen consomé y un platito con salsa de soya.

Todo debe servirse al mismo tiempo, pues hay que mojar el arroz en la salsa de soya, tomar un trago de consomé y un bocado del guiso seguidamente.

Véase consomé en sección de sopas aguadas y arroz cocido (morisqueta) en la de sopas secas.

El Chop Suey, puede prepararse con carne de res o pollo, siguiendo el mismo procedimiento y de pescado o camarones, evitando sólo el cocimiento previo, debiendo poner los camarones crudos pelados o el pescado frito ligeramente, al tiempo de usar los retoños de soya.

67. SALCHICHAS DE POLLO EN SALSA TURCA

INGREDIENTES:

Salchichas de pollo "FUD"	500 gramos
Mantequilla "Club"	100 gramos
Ajo picado	2 dientes
Cebolla finamente picada	½ regular
Harina de maíz	1 cucharada
Crema "Club"	1 taza
Piñones molidos	100 gramos
Nueces molidas	100 gramos
Agedrea en polvo	1 pizca
Azúcar	1 cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Pimienta molida	¼ de cucharadita
Pimiento rojo, asado y en rajas, para el adorno	1 pieza

Manipulación

1. Engrasar un molde cuadrado refractario y colocar las salchichas.
2. Freír en el resto de la mantequilla, el ajo y la cebolla; cuando han acitronado agregar la harina de maíz desleída en un poco de leche.
3. En un tazón, combinar la crema con la salsa anterior y el resto de los ingredientes.
4. Vaciar esta mezcla sobre las salchichas.

5. Meter a horno precalentado a 300°, durante 20 minutos.
6. Adornar con las rajitas del pimiento.

Se sugiere servirse con ensalada de betabel con lo que se logra un contraste y armonía de colores a la vez, de bonita presentación. Las salchichas son generalmente conocidas como de pollo, pero en realidad son de cerdo.

68. CALLOS DE RES A LA VERACRUZANA

INGREDIENTES:

Pata de res	1 regular
Callo de res, grueso de panza	1 kilo
Libro de panza	300 gramos
Casillas de panza (cacariza)	300 gramos
Cebolla rebanada	1 grande
Ajos rebanados	4 dientes
Paprika	1 cucharada
Alcaparras	50 gramos
Aceitunas	100 gramos
Puré de tomate	1 taza
Aceite "Casa"	½ taza
Chiles largos	4 piezas
Papitas munición peladas	250 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Pimienta molida	½ cucharadita
Pimientos morrones en rajas	2 piezas
Rajas de jalapeños	1 cucharada

Manipulación

1. Bien limpias la panza y las patas, cocerlas en suficiente agua hasta conseguir su suavidad.
2. Freír en el aceite, en el orden que se indica, la cebolla y el ajo

hasta que acitronen, la paprika muy ligeramente y el jitomate, sazonando con el consomé y la pimienta.
3. Agregar las alcaparras, aceitunas, chiles largos y jalapeños.
4. Rebanar en trozos no muy grandes la panza y la parte carnosa de la pata y agregarlas a la fritura anterior.
5. Ponerle las papitas en crudo, agregando tres tazas del caldo en que se cocieron la panza y la pata.
6. Dejar cocer a fuego suave hasta lograr el cocimiento de las papas.
7. Para servirse adornar con las tiritas del pimiento morrón.

Si es necesario abreviar tiempo en el cocimiento de pata y otras vísceras anotadas, que son bastante duras, puede empezarse a cocer en olla express por un tiempo prudente y terminarlo a fuego libre, pues cuando llega a pasarse, quedan de una presentación y sabor desagradable.

69. MONDONGO A LA MADRILEÑA

INGREDIENTES:

Menudo de res de todas las variedades	1.000 gramos
Pata de res	500 gramos
Aceite "Casa"	½ taza
Ajo picado	4 dientes
Cebolla rebanada	1 grande
Tocino "FUD" en trozos regulares	100 gramos
Chorizos "FUD" en rodajas	3
Puré de tomate	200 gramos
Jamón "FUD" crudo, en pequeños trozos	50 gramos
Aceitunas	100 gramos
Alcaparras	50 gramos
Papas peladas en trozos regulares	250 gramos
Pimiento rojo en rajas	1
Orégano triturado	1 pizca
Caldo en que se coció el menudo	1 taza

Hiervas de olor	1 ramito
Garbanzos cocidos	100 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Bien limpias las patas y el menudo, cocerlas en suficiente agua, hasta conseguir su suavidad.
2. Cortar en trozos no muy grandes el menudo y las partes carnosas de la pata.
3. En una cacerola poner el puré de tomate, con la taza del caldo en que se coció el menudo.
4. Freír en el aceite, el ajo y la cebolla, retirar escurriéndolos y vaciarlos a la cacerola (No. 3).
5. En el aceite restante freír el tocino hasta que empiece a dorar y después el chorizo y el jamón y vaciar también a la cacerola.
6. En la grasa sobrante freír ligeramente el pimentón y vaciarlo con todo y grasa a la misma cacerola.
7. Agregar las aceitunas, alcaparras, garbanzos y pimentón rojo, sazonando con hierbas de olor, orégano y el consomé.
8. Colocar todo en una budinera grande refractaria, añadiendo el menudo y la pata y revolviendo bien, agregar las papas.
9. Hornear con recipiente tapado a 350°, hasta que las papas estén cocidas.

Puede hacerse la preparación también a fuego directo, pero queda mejor al horno, aunque un poco más dilatado.

70. BUDÍN DE PANCITA

INGREDIENTES:

Pancita cocida	750 gramos
Cebolla	1 regular
Jitomate	300 gramos
Perejil picado	3 cucharadas

Aceitunas	100	gramos
Chile jalapeño en vinagre	1	
Papas cocidas	3	regulares
Dientes de ajo	2	

(Todo lo anterior finamente picado)

Consomé "Rosa Blanca"	30	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Nuez moscada molida	1	pizca
Pimienta negra molida	1	pizca
Huevos	4	

(Para el decorado)

Nuez rallada	100	gramos
Crema "Club"	½	taza
Pimienta molida	1	pizca
Consomé "Rosa Blanca"	½	cucharadita
Pimientos morrones en tiras	2	
Cebollitas de cambray en rodajas	5	

Manipulación

1. Freír en el aceite la cebolla y el ajo, cuando acitronen, agregar el jitomate y perejil.
2. Revolver esta mezcla con los demás ingredientes a excepción de los huevos.
3. Batir las claras a punto de turrón, poniendo una pizca de crémor tártaro, e incorporar las yemas con movimiento envolvente.
4. Revolver el batido a la mezcla antes preparada.
5. Engrasar un molde redondo, con la mantequilla y espolvorearla abundantemente con pan rallado.
6. Vaciar la anterior preparación al molde, poniéndole encima el resto de la mantequilla en trocitos.
7. Hornear precalentando a 300°, durante 45 minutos.
8. Unir la nuez y la crema, sazonando con el consomé y la pimienta.

9. Retirar a su tiempo del horno, vaciar el budín a un platón redondo, cubrirlo con la mezcla de nuez y crema, y decorarlo con los pimientos y rodajas de las cebollitas de cambray.

Hay que dejar enfriar un poco el budín, antes de sacarlo del molde. Si se forra el molde interiormente con papel aluminio habrá mucha más seguridad de que no se desintegrará al sacarlo.

71. LENGUA ESCARLATA AHUMADA EN SALSA DE PIÑA

Ingredientes:

Lengua ahumada y curada (grande)	1	pieza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Cebolla finamente picada	1	chica
Ajo picado	3	dientes
Harina "Fénix"	1	cucharada
Piña picada	6	rebanadas
Azúcar morena (moscabado)	50	gramos
Clavos de especia	8	
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Mostaza preparada	1	cucharada
Agua		la necesaria
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza

Manipulación

1. Cocer la lengua con el agua necesaria a cubrirla.
2. En la mantequilla freír el ajo y la cebolla, cuando doren, freír también la harina.
3. Vaciar esto con todo y grasa a la olla en que se está cociendo la lengua.
4. Agregar la piña picada, moscabado y especias.
5. Dejar cocer, agregando agua si es necesario, hasta lograr el completo cocimiento de la lengua.

6. Cuando la lengua esté suave retirarla, colar el caldillo y volver éste al fuego en una cacerola destapada, para que se concentre.
7. Agregar entonces una taza de vino blanco.
8. Prensar la lengua y bien fría rebanarla.
9. Servir bañando con la salsa, acompañando de ensalada de papa con mayonesa.

72. LENGUA RELLENA EN FRÍO

INGREDIENTES:

Lengua de vaca sin gañote (con peso aproximado de)	1.500	gramos
Carne de cerdo	500	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Huevos cocidos	5	
Chiles anchos	2	
Canela, mejorana, tomillo, jengibre y pimienta molidos, de cada cosa	1	pizca
Ajo	4	dientes
Vinagre	¼	de taza

Manipulación

1. Golpear la lengua para aflojar su carne.
2. Por la parte que se desprendió el gañote, hacer una incisión con un cuchillo, hasta que llegue a unos tres centímetros de la punta de la lengua.
3. Ayudarse con una chaira, siguiendo la primera incisión y luego agrandar el hueco con la mano.
4. Poner la lengua en agua con sal, durante quince minutos, lavándola bien al cabo de ese tiempo.
5. Remojar, en crudo, los chiles anchos en el vinagre.
6. Licuar los chiles en el vino blanco, con las especias y el consomé.

7. Incorporar esta mezcla a la carne molida, hasta que quede bien revuelta.
8. Rellenar la lengua alternando mezcla de carne y huevo cocido, repitiendo esta operación hasta terminar los cinco huevos, procurando empezar y terminar con mezcla de carne.
9. Coser el orificio con hilo grueso, usando una aguja curva.
10. Envolver la lengua apretadamente en un lienzo y bosalear con hilaza o cáñamo.
11. Colocarla en una olla grande con suficiente agua, agregar más agua si es necesario; hasta calcular que la lengua esté suave, sin perder de vista que es una pieza de carne de prolongado cocimiento.
12. Desenvolverla y quitarle la piel blanca que la cubre y prensarla en caliente para servirse en rebanadas el día siguiente, con ensalada (ver número 27 de Verduras).

En caso como el actual en que hay que "maltratar" la carne para hacer el relleno, puede y debe golpearse la lengua. Sin embargo, como hay la costumbre de aconsejar ese mal procedimiento, sistemáticamente, cabe aclarar que la carne tratada así, pierde mucho de su buena calidad.

73. LENGUA CON SALSA DE CHIPOTLE

INGREDIENTES:

Lengua de vaca sin gañote de aproximadamente	1.200	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Ajo picado	4	dientes
Chorizos "FUD" desmenuzados	2	piezas
Jitomate asado y molido	200	gramos
Tomate verde cocido y molido	200	gramos
Cebollitas de cambray en vinagre	16	
Chipotles en vinagre picados	4	
Papitas munición peladas	200	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada

Orégano triturado	1 pizca
Pimienta molida	½ cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada

Manipulación

1. Lavar bien la lengua y cocerla.
2. Cuando suavice quitarle la piel que la cubre y dejarla enfriar bien para poder rebanarla con facilidad.
3. Acomodar las rebanadas convenientemente en un platón refractario con tapa.
4. Freír en el aceite el ajo y cuando acitrone, agregar el chorizo y el jitomate y tomate, previamente molidos.
5. Mezclar a lo anterior los chipotles picados, las papas y las cebollitas.
6. Sazonar con orégano, pimienta y consomé.
7. Vaciar esta salsa sobre las rebanadas de lengua.
8. Tapar la cacerola y hornear en horno precalentado a 350°, por media hora.

A pesar de aconsejar el horno porque resulta mejor, también puede hacerse la preparación a fuego directo.

74. LENGUA ALPINA

INGREDIENTES:

Lengua de res	1	
Jamón "FUD" crudo	50	gramos
Zanahorias	4	piezas
Cebollas	2	
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Queso Bitto gruyère "Club"	150	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Pimienta molida	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Cebollitas encurtidas (para adornar)	16	

Manipulación

1. Poner a cocer la lengua sin sal, sólo hasta que pueda desprenderse la piel.
2. Mecharla con trocitos de jamón y volverla a poner a cocer con su mismo caldo, las zanahorias, cebollas, el vino, la pimienta y consomé, hasta que la lengua quede muy tierna.
3. Dejarla enfriar y hacer rebanadas delgadas.
4. Engrasar con parte de la mantequilla, una bandeja para horno.
5. Poner en el fondo una capa de rebanadas de lengua, rociadas con parte del caldo en que dio su último cocimiento.
6. Cubrir esa capa con queso rallado.
7. Repetir estas dos últimas operaciones hasta terminar, tomando en cuenta que la última capa debe ser de queso y poner en la superficie el resto de la mantequilla, en trocitos.
8. Hornear a 300°, durante 20 minutos, tiempo en que la superficie estará doradita.
9. Adornar con las cebollitas y perejil chino.

75. RIÑONES A LA RIOJANA

INGREDIENTES:

Riñones	1,500	gramos
Cebollas en gajos (cuartos)	2	piezas
Sal de ajo	1	pizca
Aceite "Casa"	½	taza
Tocino "FUD" picado fino	50	gramos
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Azúcar	50	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Laurel	2	hojas
Tomillo y mejorana molidos, de cada cosa	1	pizca
Pimienta molida	½	cucharadita
Puré de tomate	½	taza
Salsa inglesa	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos

Manipulación

1. Abrir los riñones a lo largo para quitarles el nervio y la grasa del centro.
2. Ponerlos en una solución de agua y vinagre (50% de cada cosa) y una cucharada de sal, por dos horas.
3. Lavarlos muy bien, escurrirlos y rebanarlos.
4. Saltearlos a fuego fuerte en el aceite, depositándolos en un molde refractario.
5. En el aceite sobrante, freír la cebolla en gajos.
6. Retirar la cebolla y freír el tocino picado hasta dorarlo, retirarlo y agregar ambas cosas a los riñones.
7. Freír el puré de tomate en la misma grasa, agregando el vino y todos los demás ingredientes, dejando hervir por unos minutos.
8. Vaciar la salsa sobre los riñones y llevar el molde tapado, al horno muy lento, sin permitir que lleguen a hervir fuerte, por 30 minutos.

El exceso de cocimiento en los riñones, los hace rígidos y duros en lugar de suavizarlos.

76. RIÑONES AL OPORTO

INGREDIENTES:

Riñones frescos	1,500	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Cebolla rebanada	100	gramos
Ajos picados	4	dientes
Puré de tomate	½	taza
Oporto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Cañas de apio picadas	4	regulares
Jugo de piña	½	taza
Avellanas limpias	100	gramos
Perejil picado	2	cucharadas
Pimienta molida	½	cucharadita
Paprika	1	cucharada

Hojas de laurel	3	
Chorizo "FUD"	1	pieza
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos

Manipulación

1. Abrir los riñones a lo largo, para quitar grasa y nervio del centro.
2. Ponerlos en una solución de agua y vinagre al 50% y una cucharada de sal, durante dos horas.
3. Lavarlos muy bien, escurrirlos y rebanarlos.
4. Freír en el aceite el ajo y la cebolla hasta que doren y retirarlos de la grasa.
5. Freír enseguida el chorizo y el apio ligeramente.
6. Agregar los riñones y saltearlos junto con el chorizo y el apio, a fuego fuerte, depositándolos después en una cacerola.
7. Licuar en el jugo de piña la avellana y agregarla a los riñones, junto con el Oporto y el puré de tomate.
8. Sazonar con el consomé de pollo, perejil y especias, agregando el ajo y la cebolla fritas.
9. Cocinar con la cacerola tapada, sin permitir que lleguen a hervir fuerte, por espacio de 15 minutos.

77. RIÑONES A LA CACEROLA

INGREDIENTES:

Riñones de ternera rebanados	1,000	gramos
Limón verde	1	pieza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Cebolla rebanada	1	regular
Mostaza	1	cucharada
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta molida	¼	cucharadita
Perejil finamente picado	2	cucharadas

Manipulación

1. Lavar perfectamente los riñones y desflemarlos, dejándolos reposar quince minutos en agua fría con la cáscara del limón.
2. Enjuagarlos con abundante agua y secarlos bien con un lienzo.
3. En una cacerola derretir la mantequilla y saltear los riñones; al retirarlos, escurrirlos bien.
4. Acitronar en la grasa sobrante la cebolla.
5. Agregar la mostaza desleída en un poquito del vino.
6. Sazonar con el consomé y la pimienta añadiendo el perejil.
7. Agregar los riñones y el resto del vino, teniendo cuidado de retirar la cacerola del fuego en cuanto suelte el primer hervor; los riñones se endurecen si se dejan hervir demasiado.

78. SESOS AL GRATÉN

INGREDIENTES:

Seseras de res	2	piezas
Mantequilla "Club"	150	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Queso super "Club"	100	gramos
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Pimienta molida	½	cucharadita

Manipulación

1. Lavar los sesos y cocerlos ligeramente, (sancocharlos).
2. Escurrirlos, quitarles la pielecilla que los cubre y cortarlos en rebanadas delgadas.
3. Derretir al fuego 50 gramos de la mantequilla, agregando la harina y revolviendo bien para evitar grumos.
4. Agregar la leche, sin dejar de revolver y sazonar con el consomé, dejándolo a fuego suave, hasta que quede tersa.

5. En un platón refractario, vaciar la mitad de la salsa anterior, poner una capa de sesos y espolvorear con parte de la pimienta, perejil y queso.
6. Continuar en la misma forma, terminando con una capa de queso.
7. Hornear sólo hasta que gratine.

79. SOUFFLE DE MOLLEJITAS DE TERNERA

INGREDIENTES:

Mollejas de ternerita	600	gramos
Huevos	3	
Aceitunas picadas	50	gramos
Pimientos morrones	1	
Mantequilla "Club"	50	gramos
Harina	3	cucharadas
Leche	1	taza
Perejil picado	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta molida	½	cucharadita
Vinagre	1	cucharada

(PARA EL ADORNO)

Pimiento morrón	1	
Huevos cocidos	2	
Perejil chino	1	ramito

Manipulación

1. Lavar muy bien las mollejas y macerarlas en medio litro de agua fría con el vinagre, durante dos horas.
2. Sancocharlas ligeramente para desprenderles con facilidad la membrana que las cubre; lavarlas nuevamente y cocerlas con poca sal, hasta lograr su suavidad.

3. Refrescarlas en agua helada y cortarlas en cuadritos pequeños.
4. Freír en la mantequilla la harina y antes de que dore, agregar la leche con el perejil, el consomé y la pimienta.
5. Retirar del fuego, revolver esta salsa con las mollejas, las aceitunas y el pimiento morrón picado.
6. Dejar enfriar y agregar las yemas.
7. Batir las claras, cuando tomen punto de turrón agregar media cucharadita de crémor tártaro, para dar mayor consistencia.
8. Incorporar las claras a los demás ingredientes, con movimiento envolvente.
9. Engrasar un platón cuadrado refractario y vaciar toda la mezcla anterior.
10. Hornear a 300°, durante media hora.
11. Decorar con el huevo cocido partido en gajos y rajas de pimiento morrón, distribuyendo al gusto el perejil chino.

Conviene forrar el molde con papel aluminio.

80. MANITAS DE CERDO PORTUGUESAS

INGREDIENTES:

Manitas grandes de cerdo, en cuartos ...	4
(PARA COCERLAS)	
Cebolla	1 regular
Zanahorias	2
Dientes de ajo	3
Pimientas enteras	8
Agua	la necesaria
(PARA COBERTURA)	
Papa amarilla cocida y prensada	600 gramos
Huevos	4
Queso super "Club" rallado	100 gramos

Consomé "Rosa Blanca"	15 gramos
Pimienta molida	½ cucharadita
Nuez moscada en polvo	1 pizca
(PARA LA SALSA)	
Ajo picado	3 dientes
Mantequilla "Club"	50 gramos
Cebolla en rodajas	1 grande
Puré de tomate	1 taza
Salsa inglesa	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita
Harina	1 cucharada
Caldo en que se cocieron las manitas ...	1 taza
Sal de apio	al gusto
Pimienta molida	al gusto
Consomé "Rosa Blanca"	½ cucharada
Vino tinto "Misión de Santo Tomás" ...	½ taza
(PARA LA FRITURA)	
Pan rallado	200 gramos
Aceite "Casa" para freír	el necesario

Manipulación

1. Cocer las manitas con los ingredientes señalados, hasta que suavicen.
2. Incorporar a la papa los cinco ingredientes que le siguen, y formar un puré; si es necesario agregarle leche.
3. Deshuesar las manitas, espolvorearlas de harina y forrarlas del puré.
4. Revolcarlas en pan rallado y freírlas en suficiente aceite a que tomen un bonito color dorado.
5. En la mantequilla freír el ajo y la cebolla; cuando estén acitronados agregar la harina; antes de que dore añadir el caldo y todos los demás ingredientes de la salsa a excepción del vino.
6. Servir sobre las tortas de manitas, recién hechas y calientes, la salsa también bien caliente, a la que se le agregará el vino al retirarla del fuego.

81. FILETES DE HÍGADO DE TERNERA A LA NORTEÑA

INGREDIENTES:

Hígado de ternera chica	300	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Tocino "FUD" en rebanadas	100	gramos
Puré de tomate	150	gramos
Cebollas grandes en gajos (cuartos)	2	
Limón	1	
Tomillo, mejorana y pimienta molidos, de cada cosa	¼	cucharadita
Paprika	1	cucharada
Ajos picados	3	dientes
Cañas de apio picadas	2	
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Azúcar	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Harina "Fénix" (para enharinar)		la necesaria

Manipulación

1. Lonjear el hígado en filetes delgados.
2. Exprimir el jugo de limón sobre los filetes, a que queden bien impregnados.
3. Espolvorearlos con la mitad del consomé.
4. Freír en el aceite la cebolla hasta que dore muy bien.
5. Enharinar perfectamente los filetes.
6. Freírlos en el aceite en que se frió la cebolla, hasta que tomen un bonito color dorado.
7. Retirar los filetes y freír el tocino, sin dorarlo demasiado.
8. En el aceite sobrante incorporar los demás ingredientes, para formar una salsa, sazonando con el resto del consomé y las especias.
9. En un molde, de preferencia refractario, acomodar una capa de filetes de hígado, otra de tocino y cebolla, otra de filetes terminando con tocino y cebolla.

10. Bañarlos con la salsa preparada.
11. Llevarlos a horno precalentado a 300°, durante 20 minutos.

Es importante seleccionar hígado de ternerita y no de res.

82. RABOS DE RES A LA POBLANA

INGREDIENTES:

Rabos de res	2,000	gramos
Chiles poblanos	6	piezas
Aceite "Casa"	¼	de taza
Jitomate asado	500	gramos
Cebolla	1	regular
Ajo	4	dientes
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta molida	¼	cucharadita
Aceitunas	26	piezas
Alcaparras	15	piezas

Manipulación

1. Limpiar los rabos, cortarlos en trozos y ponerlos a cocer en suficiente agua.
2. Asar, limpiar y desvenar los chiles, cortándolos en rajitas.
3. Freír en el aceite el jitomate, previamente molido junto con la cebolla y el ajo.
4. Sazonar con el consomé y la pimienta, vaciando esta fritura a la olla en que se están cociendo los rabos.
5. Cuando el caldo de los rabos se haya consumido bastante, agregar las rajas de chile, aceitunas y alcaparras.
6. Dejar espesar la salsa.

Es de preparación dilatada, y por lo duro de la carne de los rabos, puede violentarse el cocimiento usando la olla express.

83. UBRE DE VACA EN PIPIÁN VERDE

INGREDIENTES:

Ubre de vaca	1,000	gramos
Tomate verde	700	gramos
Chile serrano	2	
Chile poblano	2	
Cebolla	1	regular
Ajo	4	dientes
Epazote	3	ramas
Cilantro	3	ramas
Hojas de aguacate	2	
Pepita de calabaza pelada	100	gramos
Aceite "Casa"	½	taza
Caldo en que se coció la ubre	2	tazas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta molida	½	cucharadita

Manipulación

1. Poner a cocer la ubre en agua con un poco del consomé.
2. Asar, desvenar y limpiar muy bien los chiles.
3. Quitarle a los tomates la cáscara, lavarlos y molerlos junto con el chile serrano.
4. Moler también la cebolla, ajo, epazote, cilantro, hojas de aguacate, chile poblano y pepita de calabaza.
5. En el aceite freír el tomate molido con el chile y agregar la mezcla molida del No. 4.
6. Sazonar con el resto del consomé y la pimienta, dejando a fuego suave.
7. Mientras, rebanar la ubre y agregarla al pipián.
8. Agregar el caldo en que se coció la ubre y seguir con fuego suave hasta que espese.

Si se desea, puede ponerse a este platillo, papas en trozos o calabacitas partidas a la mitad, en crudo, al momento de agregar la ubre. Debe cocerse la ubre en olla express, ya que es muy dura y no hay peligro de que se pase de cocimiento, pues mientras más suave es mejor.

AVES

1. POLLO EN SALSA DE MANZANA

INGREDIENTES:

Pollo gordo y tierno (1.300 gramos aproximadamente)	1
Manzana poblana	500 gramos
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	¼ de taza
Rosca de manteca	1 pieza
Salsa picante (de botella)	1 cucharada
Chorizo tipo español "FUD"	70 gramos
Aceite "Casa"	¼ de taza
Cebolla rebanada	1 mediana
Azúcar	2 cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	1 cucharada
Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1 pizca
Canela en polvo	1 cucharadita
Chiles largos	6

Manipulación

1. Limpio el pollo y partido en raciones, restregarlo con las especias y el consomé.

2. Saltearlo en el aceite hasta que empiece a dorar, retirando entonces las piezas.
3. Licuar en el vino la manzana sin piel ni corazón.
4. Freír en el aceite en que se salteó el pollo, la cebolla hasta acitronar, y después freír el chorizo desbaratado, agregando la manzana licuada y una taza de agua.
5. Acomodar las piezas de pollo en un platón de hornear, agregar la mezcla anterior, la salsa picante, canela y azúcar.
6. Llevar a horno precalentado a 300°, hasta que se logre la suavidad del pollo, entonces agregar la rosca de manteca, rallada.
7. Volver a llevar al horno por 10 minutos más, y servir bien caliente adornando con los chiles.

Si de las carnes de res, cerdo, etc., se ha dicho que es imposible precisar el tiempo de cocimiento, con más razón puede decirse de las aves. Pues depende de su edad, clase, gordura, alimentación a que estuvo sujeta y a muchas otras circunstancias. Por tal razón, nunca podrá indicarse con precisión el tiempo de cocimiento y, si se llega a hacer en alguna receta, debe entenderse que es para dar una simple idea, relativamente aproximada.

2. POLLO CON CURRI AL OPORTO

INGREDIENTES:

Pollo tierno (de aproximadamente 1 kilo)	1	
Aceite "Casa"	¼	de taza
Ajo finamente picado	2	dientes
Chícharos limpios y sancochados	100	gramos
Zanahoria, ejotes y papas sancochadas	100	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Oporto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Puré de tomate	½	taza
Cañas de apio picadas	3	
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Pimienta molida	½	cucharadita

Polvos Curri	1	cucharada
Chiles largos	6	piezas

Manipulación

1. Partir el pollo en piezas y lavarlo bien.
2. Restregarlas con el consomé y la pimienta y saltearlas ligeramente en el aceite.
3. Acomodarlas en un platón, sin la grasa en que se saltearon.
4. Acitronar el poro y el ajo en el aceite sobrante, cuando esto se logre, freír la harina sin dejarla dorar, agregando el puré de tomate y el oporto.
5. Incorporar los polvos de curri y el apio.
6. Bañar con esta salsa las piezas de pollo.
7. Llevar el platón a horno precalentado a 300°, hasta que el pollo esté bien cocido.
8. Retirar del horno y agregar todas las verduras, distribuyéndolas convenientemente, volviendo a hornear por cinco minutos más.
9. Servir bien caliente, adornando con los chiles largos.

3. POLLO CACHEMIRA

INGREDIENTES:

Pollo tierno de 1 kilo aproximadamente	1	
Aceite "Casa"	¼	taza
Ajo finamente picado	2	dientes
Cebolla rebanada	1	
Puré de tomate	1	taza
Hígado de ternera cocido y molido	100	gramos
Higaditos de pollo cocidos y molidos	100	gramos
Vino Sauterne "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Pasitas sin semilla	25	gramos
Caña de apio picada	1	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

Canela, orégano triturado y nuez moscada en polvo, de cada cosa	1 pizca
Pimienta molida	¼ cucharadita

Manipulación

1. Partir el pollo en piezas.
2. Restregarlas con el consomé y la pimienta, y saltearlas ligeramente en el aceite.
3. Acomodarlas en un platón sin la grasa en que se saltearon.
4. En el aceite sobrante acitronar la cebolla y el ajo, agregando los demás ingredientes.
5. Vaciar sobre el platón que contiene el pollo, cubriendo las piezas.
6. Llevar al horno precalentado a 300° dejando cocinar por más o menos media hora, o hasta que las piezas de pollo estén de buen cocimiento.
7. Servir bien caliente adornándolo con ensalada al gusto. (Ver número 27 de Sección de Verduras).

4. POLLO MONTECARLO

INGREDIENTES:

Pollo en piezas	8 a elección
Aceite "Casa"	3 cucharadas
Ajo	4 dientes
Cebollitas de cambray enteras	12
Mantequilla "Club"	50 gramos
Puré de tomate	1 taza
Jamón cocido "FUD"	75 gramos
Consomé "Rosa Blanca"	20 gramos
Almendras	50 gramos
Harina "Fénix"	1 cucharada
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	2 tazas
Mostaza	1 cucharada
Chícharos de cambray	300 gramos

Azafrán en hebras	1 pulgarada
Azúcar	1 cucharada
Nuez moscada y pimienta molida	1 pulgarada

Manipulación

1. Restregar las piezas de pollo con la mitad del consomé y saltearlas en el aceite, retirándolas, al empezar a dorar.
2. Acitronar los ajos y las cebollitas en el aceite sobrante agregándolas con todo y grasa a las piezas de pollo colocadas en un platón de hornear.
3. En la mitad de la mantequilla freír ligeramente la harina agregando el puré de tomate.
4. En la otra mitad de la mantequilla freír las almendras peladas y licuarlas junto con el jamón y la mitad del vino blanco.
5. Juntar las mezclas 3 y 4 y agregarles el resto del vino.
6. Sazonar con el resto del consomé, el azúcar, mostaza, nuez moscada y pimienta.
7. Repartir las hebras de azafrán y los chícharos semi cocidos entre las piezas de pollo.
8. Bañar con la salsa el pollo.
9. Llevar a horno precalentado a 300° durante 40 minutos, más o menos, o hasta que el pollo esté cocido.

5. PECHUGAS DE POLLO GLASEADAS

INGREDIENTES:

Pechugas de pollo tiernas	3
Grenetina en polvo neutra	15 gramos
Caldo en que se cocieron las pechugas	2 tazas
Mayonesa	3 cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	½ cucharada
Pimienta molida	½ cucharadita
Pepinillos en vinagre	3

Pimientos morrones	2	
Perejil picado	1	cucharada

Manipulación

1. Cocer las pechugas hasta que queden suaves, en agua necesaria para que queden dos tazas de caldo, con el consomé y la pimienta.
2. Dejarlas enfriar, de preferencia en el refrigerador, para que adquieran mayor consistencia.
3. Colar una taza de caldo caliente y disolver en él, la mitad de la grenetina neutra.
4. Dejar enfriar este aspic y cuando esté tibio, pero no cuajado, agregar la mayonesa batiendo bien hasta que quede una mezcla muy tersa.
5. Partir las pechugas a la mitad a lo largo, desprendiendo toda la parte del hueso y prender del lado posterior cada mitad con un tenedor, sumergiéndolas en la mezcla de aspic con mayonesa, a formar una capa delgada; procurando colocar los tenedores de tal manera que no peguen las pechugas en alguna superficie o cosa que las estropee, llevándolas al refrigerador hasta que cuaje bien la cobertura.
6. En la otra taza de caldo, colado y caliente, disolver la grenetina restante y dejarla cuajar.
7. Ya cuajada la cobertura de las pechugas, colocarlas en un platón adecuado, decorándolas con ruedas de pepinillo y tiritas de pimiento.
8. Usando dulla, decorar los huecos que queden en el platón, con el aspic preparado en el No. 6, adornando con rajitas de pepinillo y pimiento y el perejil espolvoreado.

6. PECHUGAS DE POLLO MARRÓN AL MARRASQUINO

INGREDIENTES:

Medias pechugas de pollo tierno	8	
Nueces tostadas	50	gramos
Castañas asadas y peladas	100	gramos
Pimiento verde asado, pelado y molido	1	
Chícharos de cambray limpios	100	gramos
Jugo de piña	1	taza
Mantequilla "Club"	50	gramos
Vinagre de vino	¼	taza
Vino marrasquino	2	tazas
Jengibre molido	1	pulgarada
Sal de ajo	1	pizca
Pimienta blanca molida	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Pepinillos en vinagre partidos por mitad	6	
Manzanas grandes (para adorno)	2	
Harina "Fénix" para espolvorear		la necesaria

Manipulación

1. Aplanar las pechugas para darles forma.
2. Hacer una mezcla con el vinagre, las especias y el consomé.
3. Impregnar las pechugas con la mezcla anterior.
4. Revolcarlas abundantemente en harina y freírlas en la mantequilla.
5. Moler las castañas, la nuez y unirlas al jugo de piña y al adobo que hubiere sobrado, agregando los chícharos previamente cocidos.
6. En una cacerola colocar las pechugas doradas y cubrirlas con la salsa del número anterior, tapar la cacerola y dejar el guiso en el fuego hasta que las pechugas estén suaves.
7. Cuando la salsa espese y las pechugas estén suaves, agregar el marrasquino.

8. Vaciar las pechugas en un platón refractario, adornando con rodajas de manzana, sin el centro y las mitades de pepinillos.

El aplanado de las pechugas debe hacerse dando golpes precisos, pero muy discretamente, para no averiar demasiado la carne.

7. PECHUGAS DE POLLO "HOLLYWOOD"

INGREDIENTES:

Pechugas de pollo en mitades	8	
Naranja agria	½	
Tomillo	2	ramitas
Mejorana	2	ramitas
Laurel	2	hojas
Vinagre blanco	¼	taza
Tocino rebanado "FUD"	6	rebanadas
Aceite "Casa"	¼	taza
Ajo molido	2	dientes
Cebolla molida	½	regular
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Salsa inglesa	2	cucharadas
Mostaza	1	cucharada

(PARA LA SALSA)

Jamón cocido "FUD" molido	100	gramos
Paté "FUD"	100	gramos
Crema "Club" agria	150	gramos
Zanahorias cocidas	2	
Leche	½	taza

Manipulación

1. Aplanar las pechugas y restregarlas con la naranja agria y la mitad del consomé.

2. Envolver con una rebanada de tocino cada ración.
3. Freír ligeramente en el aceite el ajo y la cebolla agregando las hierbas de olor previamente licuadas en el vinagre, agregar la salsa inglesa y la mostaza.
4. Colocar las pechugas en un platón para hornear y distribuir la mezcla anterior sobre ellas.
5. Llevar a horno precalentado a 350° y hornear hasta su cocimiento (más o menos 40 minutos).
6. Licuar las zanahorias en la leche.
7. Licuar en la leche el jamón, paté, zanahoria revolviendo la crema; sazonar con el resto del consomé, batiendo hasta incorporar bien los ingredientes.
8. Calentar esta salsa a baño María y verter sobre las pechugas al retirarlas del horno y momentos antes de llevarlas a la mesa.

8. ALONES DE POLLO ENVINADOS

INGREDIENTES:

Alones dobles de pollo de leche	8	
Jitomate maduro	500	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	botella
Aceite "Casa"	¼	de taza
Chorizo tipo español "FUD"	2	piezas
Pasas sin semilla	50	gramos
Almendras peladas y picadas	50	gramos
Alcaparras	50	gramos
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Ajo finamente picado	2	dientes
Cebolla finamente picada	½	regular
Acitrón picado	25	gramos
Orégano triturado y canela molida de c/cosa	1	pizca
Hierbas de olor	1	ramito
Salsa inglesa	1	cucharada
Azúcar	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos

Manipulación

1. Espolvorear los alones con la mitad del consomé.
2. Poner a hervir el jitomate picado, en poca agua.
3. En el aceite saltear los alones, retirarlos y acomodarlos en un platón para hornear.
4. En el aceite donde se saltearon los alones, freír el ajo y la cebolla, retirarlos, escurrirlos y agregarlos al jitomate.
5. En el aceite sobrante freír los chorizos desmenuzados y agregarlos a lo anterior.
6. Incorporar también los demás ingredientes y al final el vino.
7. Vaciar esta salsa sobre los alones.
8. Llevar a horno precalentado a 300°, con recipiente tapado y dejarlos hasta su total cocimiento.

Pueden suplirse los alones por otras piezas del pollo.

9. CACEROLA DE POLLO CON ELOTE

INGREDIENTES:

Pollo tierno y gordo	1	
Elotes tiernos	2	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Cebollas en gajos	2	medianas
Ajos finamente picados	3	dientes
Perejil finamente picado	2	cucharadas
Canela en polvo	1	pizca
Jugo de zanahoria	1	taza
Jugo de jitomate	1	taza
Salsa de soya	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Pimienta molida	½	cucharadita
Calabacitas tiernas muy chicas	12	piezas

Manipulación

1. Licuar los elotes desgranados, en la taza de jugo de zanahoria.
2. Freír en la mantequilla la cebolla y los ajos hasta que doren.
3. Agregar a esta fritura el jugo de jitomate, sazonando con el consomé, salsa de soya, pimienta y canela en polvo, agregando el perejil.
4. Reunir la salsa resultante con el jugo de zanahoria y el elote licuado.
5. Acomodar las piezas de pollo en un platón para hornear, bañando con la mezcla anterior.
6. Llevar a horno precalentado a 300° hasta que suavice el pollo.
7. Cuando el pollo esté en el punto indicado anteriormente, agregar las calabacitas en mitades y volver el platón al horno hasta que cuezan.

10. CAZUELA DE POLLO CON ALUBIAS

INGREDIENTES:

Alubia blanca chica	200	gramos
Puerco salado	75	gramos
Jamón crudo "FUD" en cubitos	50	gramos
Pollo tierno en raciones	1	
Apio finamente picado	3	cucharadas
Mantequilla "Club"	75	gramos
Perejil finamente picado	1	cucharada
Mostaza en polvo	1	cucharada
Cebolla rebanada	60	gramos
Sal de ajo	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Paprika	1	cucharada
Pimienta negra molida	¼	cucharada
Moscabado	1	cucharada
Berza	1	manojo
Agua	3	tazas

Manipulación

1. Remojar la alubia desde el día anterior y aparte el cerdo salado, cambiando a éste una agua para quitar el exceso de sal.
2. Cocer a fuego lento y en dos litros de agua, la alubia y el cerdo salado, a dejarla no muy cocida.
3. Freír en la mantequilla la cebolla y el jamón y agregarlos a la alubia, sin la grasa.
4. Espolvorear el pollo con la pimienta y la mitad del consomé y freírlo en la grasa sobrante de la cebolla y el jamón.
5. Cuando el pollo esté dorado, agregar la paprika, freírla y reunir todo con la alubia.
6. Agregar la berza picada, perejil, ajo, apio, moscabado y el resto del consomé.
7. Continuar cociendo hasta lograr la suavidad del pollo.

Debe resultar un guiso espeso y servirse bien caliente.

11. PACHOLAS FINAS DE POLLO

INGREDIENTES:

Pulpa de becerrito	200	gramos
Cabeza de lomo de cerdo	150	gramos
Pulpa de pollo cruda (preferible pechuga)	250	gramos
Ajo	3	dientes
Cebolla	1	regular
Vinagre	¼	de taza
Huevos	2	
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta negra molida	1	pizca
Nuez moscada	1	pizca
Aceite "Casa"		el necesario
Pan de caja	1	rebanada

Manipulación

1. Moler las tres carnes, junto con los ajos y cebolla previamente picados, por cuatro veces, en molino de disco pequeño.
2. Remojar la rebanada de pan en el vinagre hasta hacer una papilla y revolverla con las carnes.
3. Incorporar los demás ingredientes a excepción del aceite.
4. Remoler en el metate la mezcla, bajando suavemente la mano del mismo para formar una cortina delgada en la parte delantera del metate.
5. Tomar con cuidado esa cortina de pasta, cuando llegue al tamaño de un beefsteak y freír uno a uno en el aceite bien caliente.
6. Escurrir en una parrilla y servirlos con ensalada de lechuga, picada, gruesa, trozos de jitomate, sal y pimienta. Adornando el platón con rodajas de manzana, con cáscara, pero sin los centros.

Es indispensable el uso del metate para esta preparación.

12. TARTALETA MEXICANA

INGREDIENTES:

(PARA LA TARTALETA)

Harina "Fénix"	250	gramos
Mantequilla "Club"	150	gramos
Huevos	2	
Sal	½	cucharadita
Leche		la necesaria

(PARA EL RELLENO)

Aceite "Casa"	½	taza
Ajo picado	2	dientes
Cebolla finamente picada	½	regular
Harina "Fénix"	1	cucharada

Leche	⅓	de taza
Jitomate asado y desmenuzado	1	
Aceitunas picadas	8	
Alcaparras	25	gramos
Pepinillo dulce picado	1	
Chile serrano finamente picado	1	
Mostaza preparada	1	cucharada
Salsa inglesa	1	cucharada
Perejil picado	1	cucharada
Pollo cocido y desmenuzado	½	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada
Pimienta molida	½	cucharadita

Manipulación

1. Con la harina cernida formar una fuente poniendo en el centro los demás ingredientes y amasar hasta formar una pasta fácil de manejar.
2. Extenderla en forma redonda a un grueso de medio centímetro y forrar un molde para pie, cortando con tijeras el sobrante de las orillas.
3. Pellizcar las orillas para formar un borde decorativo.
4. Rellenar el molde con maíz, frijoles u otro grano crudo y hornear durante quince minutos, en horno precalentado a 400°.
5. Freír en el aceite el ajo y la cebolla hasta dorar ligeramente, agregando la harina y después la leche.
6. Agregar a esta mezcla los demás ingredientes, sazonar con el consomé y la pimienta, dejando que se forme un picadillo firme.
7. Quitarle a la tartaleta los granos y vaciarle el relleno.
8. Decorar la superficie con puré de papa, de consistencia apropiada, usando dulla rizada, y formar encima una estrella con tiras de pimientos rojos y verdes, alternados.

13. GALLINA IMPERIAL

INGREDIENTES:

Gallina gorda y tierna	1	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Cebolla	½	regular
Pimientos morrones	2	
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Almendras peladas	100	gramos
Crema "Club"	1	taza
Paté "FUD"	100	gramos
Caldo de gallina muy concentrado	½	taza
Salsa inglesa	1	cucharada
Pimienta molida	½	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos

Manipulación

1. Bien limpia la gallina cortarla en piezas y ponerla a cocer en agua con la mitad del consomé.
2. Licuar juntos el pimiento, cebolla, almendras y vino.
3. Freír en la mantequilla la mezcla licuada, e incorporarle perfectamente los demás ingredientes.
4. Sazonar con la pimienta y el resto del consomé.
5. Mantener caliente a baño María la salsa resultante.
6. Acomodar las piezas de gallina (calientes y escurrirlas) en un platón.
7. Bañar con la salsa también muy caliente.
8. Adornar con aceitunas y tiritas de pimiento morrón.

14. GALLINA A LA LEONESA

INGREDIENTES:

Gallina gorda y tierna (o 6 piezas, pechugas, muslos, etc.)	1	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Cebolla rebanada	100	gramos
Ajos picados	4	dientes
Manzanilla "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Jugo de naranja	1	taza
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Apio picado	3	cañas
Zanahoria rebanada gruesa	3	regulares
Perejil picado	1	cucharada
Tomillo y mejorana molidos	½	cucharadita
Pimienta negra molida	¼	cucharadita
Paprika	1	cucharada
Nueces limpias	50	gramos

Manipulación

1. Saltear las piezas de gallina en la mantequilla y retirarlas escurriéndolas bien.
2. En la mantequilla sobrante freír el ajo y la cebolla, cuando acitronen freír ligeramente las zanahorias y el apio, escurriéndolas al retirarlas.
3. Licuar la nuez en la manzanilla.
4. Mezclar el perejil con el jugo de naranja.
5. En la grasa restante, freír ligerísimamente la paprika, agregándole la nuez licuada.
6. Acomodar la gallina y verduras, distribuyendo convenientemente, en un molde de horno.
7. Reunir todos los demás ingredientes y bañar las piezas de gallina con la salsa resultante.
8. Llevar el molde a horno precalentado a 300°, hasta lograr la suavidad de la gallina.

15. GALLINA CON QUIMBOMBÓ

INGREDIENTES:

Gallina gorda y tierna	1	
Vinagre de vino	¼	de taza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Quimbombó	500	gramos
Tomillo, mejorana y laurel	1	ramito
Elotes tiernos	2	piezas
Harina "Fénix"	1	cucharada
Cebolla rebanada	400	gramos
Ajo picado	3	dientes
Canela molida	½	cucharadita
Pimienta y nuez moscada molidas, de c/cosa	1	pizca
Paprika	1	cucharada
Azúcar	1	cucharada
Salsa inglesa	2	cucharadas

Manipulación

1. Limpiar la gallina, cortarla en piezas y ponerla a cocer en poca agua, junto con el ramito de hierbas de olor, la mitad del consomé y el vinagre.
2. Freír en la mantequilla la cebolla rebanada, cuando empiece a dorar agregar el vino.
3. Agregar el quimbombó, despojado de los rabos y bien lavado y cocido en poca agua.
4. Cuando quede poco de los líquidos de la gallina y el quimbombó reunir ambos con todos los demás ingredientes y colocarlos en un molde para horno.
5. Diluir la harina en un poco del caldo de la gallina y mezclarla al guisado.
6. Tapar el molde y hornear por media hora a 300°.

16. GALLINA EN TUTTI FRUTTI

INGREDIENTES:

Gallina gorda y tierna	1	
Tocino "FUD"	8	rebanadas
Mantequilla "Club"	100	gramos
Jitomate asado y picado	500	gramos
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Poro	1	cabeza
Ajo	4	dientes
Pera grande	1	
Perones grandes	2	
Duraznos grandes	2	
Membrillo grande	1	
Plátano macho (no muy maduro)	1	
Pasas sin semilla	50	gramos
Paprika	2	cucharaditas
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta	½	cucharadita

Manipulación

1. Quitar a todas las frutas las cáscaras, el corazón y rebanarlas.
2. Bien limpia la gallina cortarla en piezas y restregarla con la mitad del consomé.
3. Cocerla en agua, hasta que empiece a suavizar.
4. Saltearla en la mantequilla, escurrirla y envolver cada una de las piezas con una rebanada de tocino, colocándolas en un platón para hornear.
5. En la grasa sobrante saltear las rebanadas de frutas y las pasitas, distribuyéndolas convenientemente sobre las piezas de gallina.
6. En la grasa que sobró de la fruta, freír el ajo y el poro, agregar el jitomate sazonando con el resto del consomé.
7. Vaciar esta salsa sobre la gallina, añadiendo el vino y tapar el platón.

8. Llevar a horno precalentado a 350°, por 10 minutos, bajando después a fuego suave, hasta que la gallina suavice completamente.

17. GALLINA EN MANCHA MANTELES

INGREDIENTES:

Gallina gorda y tierna	1	

(PARA COCERLA)

Agua	2	litros
Cebolla regular	1	
Consomé "Rosa Blanca"	30	gramos
Ajo	3	dientes
Zanahorias regulares	3	
Apio con todo y hojas	5	cañas

(PARA SALSA Y CONDIMENTO)

Aceite "Casa"	¼	de taza
Chile ancho colorado	100	gramos
Chile pasilla	2	piezas
Almendras con cáscara	30	gramos
Telera chica fría	1	pieza
Pimienta y canela molidas, de cada cosa	½	cucharadita
Mejorana, tomillo y clavos molidos, de c/cosa	1	pizca
Cebolla rebanada	1	regular
Ajo picado	2	dientes
Chorizo "FUD"	100	gramos
Piña fresca sin corazón y rebanada	500	gramos
Membrillo en gajo (cuartos)	1	pieza
Camote pelado y rebanado	200	gramos
Plátanos machos sin cáscara y en ruedas	2	piezas
Vinagre de vino	½	taza
Azúcar	2	cucharadas

Manipulación

1. En una olla para puchero cocer la gallina con los ingredientes mencionados para el caso.
2. En el aceite freír los chiles desvenados, la telera y las almendras; al retirarlas escurrirlas muy bien.
3. Licuarlas en el vinagre, agregando la mezcla a la olla en que se está cociendo la gallina, a la que se le habrá dejado consumir el caldo a que quede más o menos tres cuartos de litro.
4. En el aceite sobrante, freír ligeramente los plátanos, acitronar la cebolla y el ajo, freír ahí mismo el chorizo desmenuzado y agregar todo esto a la olla de la gallina.
5. Momentos antes de que la gallina esté en su punto, incorporar el camote, la piña, el membrillo y el plátano frito.

18. VOLCANES DE PAVO

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Papa amarilla	750	gramos
Queso super "Club" rallado	60	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Crémor tártaro	1	pizca
Pimienta molida	¼	cucharadita
Huevos	3	
Yema para barnizar	1	

(PARA EL RELLENO)

Pavo cocido y picado	200	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Pasitas sin semilla	20	gramos
Jugo de jitomate	½	taza
Acitrón picado	20	gramos
Cebolla picada	1	cucharada

Sal de ajo	1	pulgarada
Polvo de Curry	½	cucharadita
Zanahoria picada finamente	2	cucharadas
Aceitunas (sin hueso) picadas finamente	2	cucharadas
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos

(PARA LA SALSA)

Crema agria "Club"	½	taza
Pimientos morrones	1	lata
Leche hervida	½	taza
Color vegetal rojo	5	gotas
Consomé "Rosa Blanca"	10	gramos

Manipulación

1. Pelar las papas, cocerlas, dejarlas enfriar y prensarlas.
2. Mezclarle los demás ingredientes a la pasta.
3. Formar tortitas y con la dulla hacer un cerco sobre cada una, con la misma pasta, para formar el volcán.
4. Barnizar con yema la superficie y colocar los volcanes en hoja engrasada.
5. Hornear media hora a 300°.
6. Freír en la mantequilla la cebolla, cuando esté acitronada agregar los ingredientes del relleno, empezando por la zanahoria, hasta formar un picadillo sólido.
7. Rellenar con este picadillo los volcanes.
8. Licuar los pimientos en la leche, incorporando la crema y agregar el color vegetal.
9. Conservar los volcanes a un calor muy suave en el horno y servirlos bañados con la salsa y con ensalada (Ver No. 27 de Sección de Verduras).

19. GALANTINA DE PAVO (O POLLO)

INGREDIENTES:

Pechuga deshuesada de pavo o pollo	250	gramos
Pulpa de ternerita limpia de nervio (becerrito)	350	gramos
Papada de cerdo sin piel	200	gramos
Lardo de cerdo	150	gramos
Fécula de papa	50	gramos
Huevos	2	
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	½	taza
Almendra pelada y molida	30	gramos
Consomé de pollo "Rosa Blanca"	20	gramos
Sales de ajo y cebolla, de cada cosa	1	pizca
Pimienta molida	¼	cucharadita
Nuez moscada molida	1	pulgarada
Color rojo vegetal	10	gotas
Trufas desmenuzadas (si se desea)	1	latita

(PARA EL ASPIC)

Grenetina granulada	30	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Agua	9	decilitros

(PARA DECORAR)

Huevos cocidos en rodajas	2	
Pepinillos, pimientos morrones, queso chester "Club", de cada cosa	2	rajitas
Champiñones pequeños partidos por la mitad	2	

Manipulación

1. Moler por cuatro veces en molino, con disco fino, las carnes en crudo de pavo o pollo, ternerita y papada de cerdo (en la carnicería lo pueden hacer).
2. Cortar en tiras el lardo a un centímetro de ancho y revolverlo a la pasta de carnes, junto con los demás ingredientes, amasando hasta que todo quede bien incorporado.
3. Tomar dos moldes de lámina o refractarios uno de ellos más chico que el otro un centímetro, tanto de diámetro como de fondo (al chico lo llamaremos 1, y al grande 2).
4. Engrasar el molde No. 1, con la mantequilla, poniéndole luego la pasta de manera que quede bien apretada.
5. Tapar el molde No. 1 y cocer a baño María durante una hora.
6. Prensar la galantina (en el mismo molde en que se coció), por ejemplo, poniéndole encima un plato que cubra toda su superficie y colocarle arriba un bote con agua; mientras más peso, mejor.
7. En la mitad del agua para el aspic, disolver al fuego el consomé dejando hervir tres minutos; retirando y agregar la otra mitad de la grenetina disolviéndola bien y agregar entonces el resto del agua.
8. Sobre hielo picado poner el molde No. 2, vaciando el aspic necesario para dejar un centímetro en el fondo.
9. Vaciar cuidadosamente del molde No. 1, la galantina de carnes ya prensada sobre un platón.
10. Colocar sobre el molde No. 2, con aspic, el molde vacío No. 1, centrándolo bien; y ponerle hielo picado.
11. Llenar las partes laterales o paredes que quedarán entre los dos moldes con más aspic.
12. Cuando haya cuajado perfectamente el aspic, tirar el agua del molde No. 1, y poner en su lugar agua un poco caliente. Este paso hacerlo con cuidado para poder retirar el molde No. 1, sin maltratar el aspic del molde No. 2.
13. En el hueco que dejó en el aspic el molde No. 1, decorar con los ingredientes señalados para ello y poner otra capa de aspic bien fundido, pero no muy caliente.
14. Poner encima de la última capa de aspic la galantina de carnes, y volver a poner en hielo para cuajar.
15. Poner el molde No. 2, en agua no muy caliente, sólo el tiempo suficiente para que salga fácilmente y colocarlo sobre un platón, adornando el rededor con ensalada de lechuga y papa con mayonesa.

20. PATOS DE OTOÑO

INGREDIENTES:

Patos silvestres gordos	2	
Pera en cuadritos	100	gramos
Piña en cuadritos	100	gramos
Perones en cuadritos	2	
Plátano macho en rodajas	1	
Puré de tomate	1	
Aceite "Casa"	½	taza
Vino tinto "Misión de Santo Tomás	½	taza
Ajo	2	dientes
Poro rebanado	1	
Chile ancho	1	
Pimientos morrones picados	2	
Pepinillos dulces en rodajas	2	
Aceitunas	50	gramos
Azúcar	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta en polvo	½	cucharadita
Mejorana en polvo	1	pizca
Jugo de naranja	½	taza

Manipulación

1. Limpiar los patos, flamearlos y lavarlos perfectamente.
2. En el aceite freír los plátanos, retirarlos y agregarlos a los patos que se habrán colocado en un asador, distribuir las demás frutas convenientemente.
3. En el resto del aceite, freír el poro y el ajo hasta acitronar.
4. Desvenar el chile ancho, licuarlo en poca agua y agregarlo al poro y el ajo.
5. Agregar el puré de tomate, el vino tinto y sazonar con azúcar, el resto del consomé, pimienta y mejorana.
6. Bañar con esta salsa los patos, agregar los pimientos, pepinillos y aceitunas, servir por último el jugo de naranja.

7. Hornear precalentado a 300°, hasta lograr la suavidad de las aves volteándolas con relativa frecuencia. Debe hornearse con el asador tapado.

Se puede adornar con rodajas de naranja.

21. PATOS ENCEBOLLADOS AL JEREZ

INGREDIENTES:

Patos silvestres gordos	4	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	25	gramos
Pimienta y jengibre en polvo, de cada cosa	¼	de cucharadita
Tocino "FUD"	8	rebanadas
Cebolla en cuartos	2	grandes
Harina "Fénix"	1	cucharada
Paprika	1	cucharada
Jugo de zanahoria	1	taza
Jugo de tomate	1	taza
Apio picado	4	cañas
Clavo en polvo	1	pulgarada
Oporto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Papas regulares limpias	8	

Manipulación

1. Limpiar los patos, flamearlos y lavarlos perfectamente.
2. Engrasarlos interior y exteriormente con la mitad de la mantequilla.
3. Espolvorearlos con la mitad del consomé, pimienta y jengibre.
4. Envolver cada ave en dos rebanadas de tocino, fijando éste con palillos.
5. En el resto de la mantequilla freír las cebollas y retirarlas, en

la grasa sobrante dorar ligeramente la harina, agregar la paprika y casi inmediatamente el jugo de tomate.
6. Agregar el jugo de zanahoria, apio, clavo, el resto del consomé y por último, el vino.
7. Colocar los patos en el asador y bañarlos con la salsa anterior.
8. Hornearlos tapados, en horno precalentado a 200°, hasta que la pechuga tome una suavidad conveniente.
9. Cuando empieza a notarse la suavidad de los patos, agregar las papas en crudo, hornearlas hasta que suavicen y servir una papa con cada medio pato.

Es muy difícil precisar el tiempo en que se logra el cocimiento de estas aves, ya que todo depende de la edad y región de donde los animales proceden y de otras características ya mencionadas en otras recetas.

22. GANSO A LA BRETONA

INGREDIENTES:

Ganso gordo y tierno	1	
Naranja agria	1	pieza
Mantequilla "Club"	100	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	30	gramos
Pimienta molida	½	cucharadita
Jugo de naranja dulce	1	taza
Tomillo y mejorana en polvo, de cada cosa	1	cucharadita
Poros finamente rebanados	2	piezas
Ajos picados	4	dientes
Mostaza	1	cucharada
Salsa inglesa	2	cucharadas
Harina "Fénix"	1	cucharada
Vino blanco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Agua	1	taza
Tocino "FUD" rebanado	100	gramos

Manipulación

1. Limpiar, flamear y lavar perfectamente el ganso.
2. Hervir por unos minutos en la taza de agua, el consomé de pollo con las especias.
3. Retirarlo del fuego y agregar el jugo de naranja agria.
4. Impregnar con esta mezcla el ganso, por dentro y por fuera, y saltearlo en la mantequilla.
5. Retirarlo de la grasa y escurrirlo.
6. En el resto de la mantequilla freír el poro y el ajo hasta que empiecen a dorar.
7. Freír entonces la harina ligeramente, agregando el vino blanco agitando para evitar grumos.
8. Retirar esta salsa del fuego y agregar el jugo de naranja dulce, lo que hubiere sobrado de la naranja agria con especias, la salsa inglesa y la mostaza, revolviendo todo muy bien.
9. Colocar el ganso en un platón refractario, bañarlo con la mezcla anterior y distribuir diagonalmente las rebanadas de tocino.
10. Hornear a fuego muy lento 200°, hasta lograr la suavidad del ganso.

Bañar y voltear la pieza con frecuencia.

23. PICHONES EN SALSA DE CASTAÑAS

INGREDIENTES:

Pichones tiernos, gordos	4	piezas
Castañas peladas de sus dos cáscaras	24	piezas
Almendras	25	gramos
Aceite "Casa"	¼	de taza
Tocino "FUD" picado	50	gramos
Jugo de zanahoria	1	taza
Vino blanco seco "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Azúcar	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos

Jengibre en polvo	1	pulgarada
Pimienta en polvo	1	pizca
Cebolla finamente rebanada	1	regular
Ajo picado finamente	2	dientes
Perejil picado finamente	1	cucharada

Manipulación

1. Bien limpios y flameados los pichones, saltearlos en el aceite, junto con el ajo y la cebolla.
2. Freír el tocino hasta que dore y repartirlo sobre los pichones, dejando la grasa en la sartén.
3. En esa grasa freír las almendras peladas y cuando estén doradas licuarlas en el vino blanco.
4. Agregar el consomé de pollo, azúcar y las especias.
5. Bañar los pichones en la salsa anterior y cocerlos en una budinera con tapa, hasta lograr la suavidad necesaria.
6. Licuar las castañas en el jugo de zanahoria y agregarlas al guiso dejándolo en el fuego hasta que la salsa espese un poco.
7. Servirlos bien calientes con puré de manzana.

24. PICHONES A LA CAZADORA

INGREDIENTES:

Pichones tiernos, gordos	4	piezas
Jamón cocido "FUD"	4	rebanadas
Mantequilla "Club"	100	gramos
Ajo finamente picado	3	dientes
Cebollas en gajos	2	piezas
Zanahorias rebanadas	2	piezas
Perones sin cáscara ni corazón, picados	2	piezas
Jitomate maduro picado	2	piezas
Caldo	1	taza
Chícharos de cambray	200	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	30	gramos

Oporto "Misión de Santo Tomás"	1	taza
Pimienta molida	½	cucharadita
Nuez moscada molida	1	pizca
Salsa inglesa	1	cucharada

Manipulación

1. Bien limpios los pichones, envolver cada uno de ellos en una rebanada de jamón cocido, sujetándolos con hilo grueso.
2. Freír las cebollas y los ajos y retirar ambos ingredientes cuando empiecen a dorar.
3. En la mantequilla restante, saltear los pichones envueltos en jamón.
4. Saltear en la misma grasa las zanahorias.
5. Acomodar los pichones en una budinera con tapa, cubriéndolos con la cebolla, zanahoria, ajo, chícharos, perones y jitomate.
6. Agregar la mantequilla sobrante, salsa inglesa, oporto, caldo y sazonar con las especias y el consomé.
7. Hornear a 200° con budinera tapada, y dejarlos hasta lograr la suavidad necesaria.

25. TORTOLITAS MADELON

INGREDIENTES:

Tortolitas tiernas	8	
Hojas de col	16	
Salchichas de Viena "FUD"	8	
Cebollitas encurtidas	16	
Ajos picados	3	dientes
Jitomates maduros	300	gramos
Consomé "Rosa Blanca"	15	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Paté "FUD"	150	gramos

Tomillo, mejorana, pimienta y nuez moscada, de cada cosa	1	pizca
Tocino "FUD" rebanadas delgadas	16	

Manipulación

1. Limpiar las tortolitas, flamearlas y lavarlas perfectamente.
2. Partirlas por la mitad a lo largo.
3. Sancochar las hojas de col, en agua con sal y un poco de jugo de limón, sólo hasta que queden flexibles, retirándolas entonces y refrescarlas con agua.
4. Espolvorear las tortolitas con el consomé de pollo y las especias.
5. Revolver el ajo, con el jitomate y las cebollitas también finamente picados.
6. Partir las salchichas en rodajas.
7. Untar cada mitad de tortolita con el paté y poner encima unas rodajas de salchichas y una poca de la revoltura de ajo, cebollitas y jitomate.
8. Envolver cada mitad de tortolita en una tira de tocino y después en una hoja de col sancochada.
9. Engrasar con la mantequilla una budinera refractaria con tapa, engrasando también la tapa.
10. Acomodar convenientemente los 16 envueltos resultantes en la budinera, taparlos y hornear a horno precalentado a 200°, por una hora, o hasta que las tortolitas estén suaves.

Se sugiere servir este platillo con una salsa o ensalada dulce.

26. TORTOLITAS ASADAS RELLENAS DE PATÉ

INGREDIENTES:

Tortolitas trigueras	8	
Tocino "FUD"	8	rebanadas
Vinagre de vino	½	taza
Mantequilla "Club"	75	gramos

Paté "FUD"	150	gramos
Roscas de manteca	2	
Leche hervida	½	taza
Cebolla	25	gramos
Ajos	3	dientes
Pimienta molida	½	cucharadita
Perejil picado	1	cucharada
Salsa inglesa	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos

Manipulación

1. Escoger tortolitas gordas y frescas que estén aún cerradas, para hacerles un orificio lo más pequeño posible y extraer por él, las vísceras con mucho cuidado.
2. Moler las roscas de manteca y revolverlas con la leche, paté y perejil.
3. Rellenar las tortolitas con esta pasta y coser el orificio con hilo grueso.
4. Licuar en el vinagre el ajo, cebolla, consomé y pimienta.
5. Envolver cada tortolita en una tira de tocino y prender cada tira con palillos.
6. Distribuir la mantequilla engrasando las tortolitas.
7. Adobar las piezas con la mezcla licuada del número 4.
8. Acomodar convenientemente en un platón, las tortolitas y llevarlas al horno, bañando frecuentemente con su jugo y volteando las piezas.
9. Retirar cuando se logre el completo cocimiento y servir con ensalada al gusto (ver No. 27 de Sección de Verduras).

27. CODORNICES MARÍA LUISA

INGREDIENTES:

Codornices tiernas, gordas	8	
Mantequilla "Club"	100	gramos

Tocino "FUD"	8	rebanadas

PARA LA SALSA:

Pechuga de pollo	1	
Jamón cocido "FUD"	150	gramos
Cebolla	½	regular
Ajo	2	dientes
Champignones	100	gramos
Salsa inglesa	1	cucharada
Oporto "Misión de Santo Tomás" ..	1	taza
Nuez moscada en polvo	1	pulgarada
Consomé "Rosa Blanca"	30	gramos
Pimienta en polvo	¼	de cucharadita

Manipulación

1. Limpiar muy bien las codornices y saltearlas en la mitad de la mantequilla.
2. Envolver cada pieza en una rebanada de tocino, sujetándolas con palillos.
3. Freír en la otra mitad de la mantequilla la cebolla, el ajo y los champignones.
4. Licuar juntos la pechuga de pollo, el jamón y la salsa inglesa.
5. Agregar a la mezcla No. 3, sazonando con la nuez moscada, consomé y pimienta.
6. Retirar del fuego y agregar la taza de Oporto y revolver perfectamente esta mezcla.
7. Acomodar las codornices en un traste para horno y bañarlas con la mezcla.
8. Hornearlas a 300°, durante media hora aproximadamente, o hasta que las codornices tengan la suavidad necesaria.

PANADERIA Y REPOSTERIA

1. PAN DE CAJA

INGREDIENTES:

(PARA LA LEVADURA)

Harina "Fénix"	50	gramos
Levadura comprimida	10	gramos
Agua tibia	⅓	de taza

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	500	gramos
Agua	1	taza
Manteca vegetal	100	gramos
Huevo	1	
Sal	1	cucharadita
Azúcar	2	cucharadas
Huevo (para barnizar)	1	

Manipulación

1. Diluir la levadura en el agua tibia e incorporar la harina hasta hacer una pasta suave.
2. Dejarla reposar en lugar tibio hasta que doble su volumen.

3. Cernir la harina de la pasta, junto con el azúcar y la sal; hacer una fuente y revolver en ella la manteca, el huevo, la levadura ya fermentada y poco a poco el agua, hasta formar una pasta manejable.
4. Amasar enérgicamente, hasta que la pasta avejigue.
5. Dejarla en un trasto engrasado y en lugar tibio, hasta que triplique su volumen (cuatro horas aproximadamente).
6. Volver a amasar y dividir en dos partes.
7. Amasar por separado, cada una de ellas formando un rectángulo.
8. Enrollar la masa por la parte más angosta y depositar los rollos en dos moldes engrasados, dejándolos nuevamente en lugar tibio hasta que doblen su volumen.
9. Barnizar la superficie con huevo cortado o leche, y hornear los panes a 300°, por media hora, primero en la parte baja y después en la alta del horno.

El tiempo para que suba la masa, antes y después de labrarla, depende del clima y lugar más o menos abrigado. De todas maneras, se recomienda que nunca, aun para violentar el proceso de fermentación se acerque demasiado al fuego o se usen otros procedimientos artificiales.

2. PAN BARATO

INGREDIENTES:

(PARA LA LEVADURA)

Levadura comprimida	15 gramos
Harina "Fénix"	100 gramos
Agua tibia	½ taza

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	500 gramos
Huevo	1
Azúcar	150 gramos

Manteca vegetal	150 gramos
Leche	1 taza
Sal	1 cucharada

Manipulación

1. Disolver la levadura en el agua tibia e incorporar la harina para hacer una pasta ligera; dejándola reposar en lugar tibio hasta que doble su volumen.
2. Cernir la harina y formar una fuente, para poner en el centro la leche, manteca, huevo, sal y azúcar.
3. Agregar la levadura ya fermentada y amasar enérgicamente hasta formar una pasta suave y que no se adhiera a las manos o a la mesa.
4. Dejar la masa en un recipiente engrasado, en lugar tibio, hasta que triplique su volumen.
5. Volver a amasar cortando trozos pequeños, para formar con ellos bolitas iguales.
6. Acomodar éstas sobre láminas engrasadas, dejando separadas las bolitas unos tres centímetros entre sí.
7. Dejar reposar en lugar tibio la masa labrada, hasta que haya doblado nuevamente su volumen y las bolitas se junten unas con otras.
8. Barnizar la superficie con huevo cortado.
9. Hornear, precalentando el horno a 250°, de 20 a 25 minutos.

3. PAMBACITOS PARA RELLENAR

INGREDIENTES:

(PARA LA LEVADURA)

Levadura comprimida	15 gramos
Agua tibia	¼ de taza
Harina "Fénix"	50 gramos

(Para la masa)

Harina de granillo de primera "Fénix" ...	200 gramos
Harina "Fénix"	150 gramos
Sal	½ cucharadita
Agua	1 taza
Azúcar	2 cucharadas
Manteca vegetal	75 gramos

Manipulación

(Levadura)

1. Disolver la levadura en el agua tibia.
2. Agregar la harina hasta lograr una mezcla muy suave.
3. Dejarla cerca del calor hasta que doble su volumen.

(Masa)

4. Revolver las harinas de trigo y de granillo con la sal y azúcar, y formar con esta mezcla un cerco.
5. Incorporar la manteca derretida y fría, y el agua ligeramente tibia, y agregar la levadura ya fermentada.
6. Revolver bien y amasar hasta lograr una pasta que no se pegue en las manos ni en la mesa.
7. Dejarla reposar en un lugar tibio de 6 a 8 horas, hasta que doble su volumen.
8. Labrar bollitos de 40 gramos aproximadamente y extenderlos con palote para darles la forma de pambazo; hacerles una cruz en la superficie con una hoja nueva de rasurar. Colocarlos en una lámina.
9. Hornear en horno precalentado a 250°, en la parte baja del horno, hasta que hagan suelo; cuando estén ligeramente dorados del fondo, subir la lámina, poniendo otra en la parte baja.
10. Abrirlos en caliente y rellenarlos.

En la sección de Platillos Mexicanos, se inserta la receta para pambacitos rellenos.

4. ROSCA DE REYES

Ingredientes:

(Para la levadura)

Harina "Fénix"	100 gramos
Levadura comprimida	20 gramos
Agua tibia	½ taza

(Para la pasta)

Harina "Fénix"	500 gramos
Mantequilla "Club"	200 gramos
Azúcar	100 gramos
Huevos enteros	3
Yemas	7
Agua de azahar	1 cucharada
Extracto o esencia de limón	1 cucharadita
Leche	½ taza
Queso super "Club" rallado	50 gramos

(Para el adorno) fruta cubierta:

Higo, naranja, piña, acitrón y xoconoxtle	al gusto
Azúcar para espolvorear	al gusto

Manipulación

1. Disolver en agua tibia la levadura, agregando la harina hasta formar una pasta suave, que despegue de la cuchara; pero que no quede líquida.
2. Cernir la harina de la pasta, hacer una fuente y poner en el centro los huevos enteros, el azúcar y la leche.
3. Al ir mezclando los ingredientes antes mencionados agregar las yemas, el agua de azahar, extracto de limón, el queso rallado y la levadura fermentada.
4. Incorporar por último la mantequilla y amasar enérgicamente hasta que la pasta forme vejigas.

5. Hacer una bola y engrasarla con la mantequilla dejándola en un trasto engrasado en lugar tibio, durante seis horas.
6. Pasado este tiempo volver a amasar.
7. Formar tres roscas sobre láminas engrasadas, introduciendo en cada una un muñequito de porcelana.
8. Dejar las roscas, ya moldeadas, en lugar tibio hasta que doblen su volumen.
9. Barnizar la superficie de las roscas con huevo batido.
10. Decorarlas con tiritas de fruta cubierta; en los intermedios, hacer un corte superficial con tijeras y rellenarlo con el azúcar del adorno.
11. Hornear a 250°, por media hora, precalentando el horno a esa temperatura.

5. SEMITAS MICHOACANAS

INGREDIENTES:

(PARA LA LEVADURA)

Levadura comprimida	15 gramos
Agua tibia	½ taza
Harina "Fénix"	100 gramos

(PARA LA MASA)

Harina "Fénix"	500 gramos
Piloncillo	150 gramos
Manteca vegetal	150 gramos
Consomé "Rosa Blanca" ..	1 cucharada
Anís molido	½ cucharadita
Leche	1 taza

(PARA EL ADORNO)

Harina "Fénix"	50 gramos
Piloncillo (en trocitos) ...	150 gramos
Sal	1 pizca

Polvos de hornear	½ cucharadita
Manteca vegetal	½ cucharadita
Leche	2 cucharadas

Manipulación

1. Disolver la levadura en agua tibia, agregando la harina hasta formar una pasta que se despegue de la cuchara; pero que no quede líquida.
2. Dejarla en lugar tibio a que doble su volumen.
3. Calentar la leche para disolver en ella el piloncillo y la manteca vegetal (de la masa).
4. Hacer un cerco con la harina para la masa, cernida con el anís y la sal, agregando lo enumerado anteriormente, es decir: la leche con piloncillo, manteca vegetal y levadura ya fermentada.
5. Dejar esta pasta después de amasada hasta que haga ojos, en lugar tibio a que triplique su volumen.
6. Cernir la harina (del adorno), polvos de hornear y sal, incorporando la manteca vegetal y la leche necesaria para formar una pasta suave.
7. Cuando la masa esté en su punto, revolver los 150 gramos de piloncillo en trocitos y cortar ocho partes y éstas en mitades, para hacer también 16 rollitos de la pasta preparada para el adorno.
8. Poner un rollo grande enmedio y uno chico en cada lado y moldear en forma de rehilete y extender con los dedos, para formar una torta delgada.
9. Dejar nuevamente en lugar tibio a que doble su volumen.
10. Hornear a 350°, por 15 minutos, precalentando el horno.

6. BISQUITS "CLUB"

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500 gramos
Manteca vegetal	150 gramos

Polvos de hornear	2	cucharadas
Queso Bitto gruyère "Club" rallado	150	gramos
Crémor tártaro	1	cucharadita
Huevos	3	
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Leche cruda	1	taza

Manipulación

1. Reunir la harina con los polvos de hornear y crémor tártaro.
2. Cernir dos veces estos ingredientes y formar una fuente.
3. Servir en el centro los huevos, queso, consomé y manteca, revolviendo con la raspa.
4. Agregar poco a poco la leche, a medida que la vaya necesitando la pasta, hasta que quede muy suave y esponjosa; no manejarla con la mano, usando sólo la raspa, y ayudarse, si es necesario, con un tenedor o una espátula.
5. Extender sobre mesa enharinada, con palote también enharinado, a que quede de 2 centímetros de grueso.
6. Cortar con molde de bisquits las piezas y depositarlas en lámina engrasada.
7. Dejar reposar 20 minutos.
8. Barnizar con huevo cortado.
9. Cocer por 10 minutos en la parte media del horno, precalentando éste a 450°, bajar la temperatura a 300° y dejar cocer por 10 minutos más.

Cortando con molde muy pequeño y pasta menos alta, resultan muy buenos bocadillos para entremés y pueden rellenarse con angulas, jamón endiablado o anchoas.

7. HOJALDRADO GRIEGO DE QUESO

INGREDIENTES:

Pasta de hojaldre	1.000	gramos

(PARA EL RELLENO)

Mantequilla "Club"	50	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Leche	½	taza
Consomé "Rosa Blanca"	20	gramos
Pimienta molida	½	cucharadita
Queso fresco "Club" rallado	250	gramos
Huevos	2	
Perejil picado	½	taza

Manipulación

1. Poner al fuego la mantequilla, agregar la harina, moviendo constantemente para evitar grumos.
2. Agregar la leche, sin dejar de revolver, sazonando con el consomé y la pimienta; debe quedar una pasta tersa.
3. Se retira del fuego y se le agrega el queso y los huevos, batiendo fuertemente para evitar que éstos se cuezan.
4. Agregar el perejil, incorporándolo uniformemente.
5. Sobre una mesa enharinada, extender la mitad de la pasta de hojaldre con palote enharinado, a un grueso de 1 cm., y en la forma que se desee, redondo o cuadrado, según el molde.
6. Hacer lo mismo con la otra mitad de la pasta.
7. Colocar una capa de pasta sobre el molde, vaciarle encima la mezcla del relleno y cubrir con la otra capa de pasta.
8. Hornear a 350°, durante 30 minutos, en horno precalentado.

Se ha repetido algunas veces el deseo de no hacer buscar en otra sección de este libro parte de la manipulación de una fórmula. Sin embargo, tratándose, en el presente caso y en otros más, de las siguientes fórmulas, de la pasta de hojaldre y siendo ésta una fórmu-

la un poco complicada, se sugiere buscarla en la Sección de Bocadillos, donde tuvo que insertarse por la constante aplicación en este renglón.

8. ROSCA DE PASCUA HOJALDRADA

INGREDIENTES:

* Pasta hojaldrada	500	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Nuez finamente picada ...	100	gramos
Huevo (para barnizar) ...	1	
Mermelada de ciruela	1	frasco
Cerezas en almíbar	12	

Manipulación

1. Extender la pasta hojaldrada con el palote bien enharinado, sobre tabla también enharinada, a dejarla de medio centímetro de grueso, en forma rectangular.
2. Diluir la mantequilla y barnizar con ella la superficie.
3. Extender con espátula la mermelada sobre el barnizado de mantequilla.
4. Espolvorear sobre la mermelada la nuez picada.
5. Enrollar la pasta del lado más grande para formar una rosca, cuyos extremos se pegarán con huevo, introduciendo un extremo dentro del otro.
6. Depositarla en un plato refractario, propio para pie, engrasando solamente la parte correspondiente a la rosca.
7. Barnizar la superficie con huevo batido.
8. Hacer con el cuchillo unos cortes del centro hacia fuera; pero sin llegar a cortar enteramente la pasta, sino solamente hasta un poco más de la mitad.
9. Voltear hacia afuera los cortadillos, para formar una flor.
10. Colocar en el centro de cada cortadillo media cereza.
11. Hornear en horno precalentado a 300°, por 20 o 25 minutos.

* Ver la fórmula 21 en la Sección de Bocadillos.

9. EMPANADAS HOJALDRADAS

INGREDIENTES:

* Pasta de hojaldre	1.000	gramos
Harina "Fénix" (para labrar).	la necesaria	

Relleno; picadillo, bacalao u otro según fórmula

Manipulación

1. Extender la pasta con el palote hasta que quede de ¼ de cm., de grueso, espolvoreando harina para que no se pegue.
2. Cortar con molde redondo del tamaño deseado y barnizar con brocha, con huevo, los bordes, poniendo en el centro el relleno.
3. Doblar en forma de quesadilla y cerrar con el cabo de la carretilla o doblando los bordes.
4. Hornear a 400°, por 15 minutos, sacando al cabo de ese tiempo las piezas para barnizarlas con huevo.
5. Seguir horneando a 250°, por 15 minutos más.

EN FORMA DE TORTAS

Proceder en la misma forma anterior, sólo que en lugar de doblar en forma de quesadilla, debe ponerse un recorte abajo, luego el relleno y otro recorte encima, pegando ambos con huevo.

* Ver fórmula 21 en la Sección de Bocadillos.

EMPANADAS DE OTRA PASTA

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	300	gramos
Manteca vegetal	100	gramos
Huevos	3	
Polvos de hornear	1	cucharada
Crémor tártaro	1	cucharadita
Azúcar	1	cucharada
Sal	1	cucharada
Leche (para amasar)		la necesaria

Manipulación

1. Cernir la harina con la sal, azúcar, polvos de hornear y el crémor.
2. Incorporar la manteca hasta hacer una mezcla arenosa.
3. Hacer una fuente y poner en el centro las yemas y una poca de leche, revolviendo con la raspa, hasta formar una pasta muy suave.
4. Formar bolitas y extenderlas; proceder en la misma forma que para las empanadas de hojaldre en forma de quesadilla.

10. TRONCO DE ÁRBOL (BUCHE DE NOEL)

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	200	gramos
Azúcar	200	gramos
Huevos	10	

(PARA EL RELLENO Y DECORADO)

Mermelada de chabacano	500	gramos
Mantequilla "Club"	300	gramos
Azúcar glass	350	gramos
Cocoa	100	gramos
Extracto de vainilla	1	cucharadita
Leche	3	cucharadas
Peladillas de almendra	6	piezas
Colores vegetales (rojo y verde)		los necesarios

Manipulación

1. Batir ocho yemas y dos huevos enteros, con el azúcar, hasta lograr un punto de cordón grueso.
2. Cernir la harina y agregarla al batido anterior.
3. Batir por separado las claras a punto de turrón y mezclarlas a los demás ingredientes, con movimiento envolvente.
4. Vaciar la mitad de la pasta en molde apropiado (rectangular) y sobre papel encerado; y hornear durante 15 minutos, precalentando a 350°, teniendo cuidado de que no llegue a dorar. Tapando si es necesario.
5. Cubrirlo con un lienzo bien húmedo por cinco minutos.
6. Extender la mitad de la mermelada y enrollar la pasta, envolviéndola con papel encerado, dejarla así por unos momentos para que vaporice.
7. Hornear en igual forma la otra mitad de la pasta, en molde rectangular grande, con borde bajo, esta será la base del pastel.
8. Retirada del horno esta pasta, extender sobre la superficie el resto de la mermelada, colocar el rollo diagonalmente y cortar las puntas, también en forma diagonal, para formar las ramas.
9. Acremar 200 gramos de la mantequilla para el decorado, incorporando el azúcar Glass revuelto con la cocoa y la leche y el extracto de vainilla.
10. Sacar esta pasta con dulla rizada y cubrir el rollo, simulando la corteza del árbol.
11. Teñir de rosa y verde, en partes adecuadas, el resto de la mantequilla para formar con ella, valiéndose de dulla lisa, las guías y las rosas.

12. Con el coco rallado teñido de verde, formar el musgo en la base del pastel.
13. Finalmente formar un nido con la pasta de cocoa, depositando en él las peladillas de almendra, para simular huevecillos.

11. PASTEL REINA

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250	gramos
Mantequilla "Club" ...	50	gramos
Huevos	6	
Azúcar	125	gramos
Crémor tártaro	½	cucharadita

(PARA EL RELLENO)

Crema del día	1	taza
Claras de huevo	3	
Azúcar glass	50	gramos
Extracto de vainilla ...	1	cucharadita
Fresas	400	gramos

(PARA EL ADORNO)

Azúcar glass	50	gramos

Manipulación

1. Batir cinco yemas con el azúcar y un huevo entero, hasta lograr punto de cordón grueso.
2. Incorporar la harina y la mantequilla.
3. Batir cinco claras a punto de turrón y agregarles el crémor tártaro, incorporándolas al batido anterior, con movimiento envolvente.
4. Vaciar la pasta en molde engrasado y enharinado.
5. Hornear a 350°, por media hora, precalentando el horno.

6. Partir el pastel en frío, haciéndole dos cortes horizontales y rellenándolos con crema Chantilli y fresas frescas.

CREMA CHANTILLI:

7. Batir la crema bien refrigerada, agregándole la mitad del azúcar glass hasta que esté espesa.
8. Batir por separado las claras y cuando estén para llegar a punto de turrón, poner media cucharadita de crémor tártaro y seguir batiendo.
9. Agregar poco a poco el resto del azúcar sin dejar de batir.
10. Reunir los dos batidos con movimiento envolvente y poner el extracto de vainilla.
11. Con esta crema y las fresas limpias, bien escurridas, rellenar el pastel.
12. Espolvorear el pastel con el azúcar glass del adorno, uniformemente por todos lados.

12. PASTEL INVERTIDO

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	200	gramos
Maicena	100	gramos
Huevos	10	
Mantequilla "Club" ...	300	gramos
Azúcar	300	gramos
Extracto de vainilla	2	cucharadas
Polvos de hornear	1	cucharadita
Moscabado	100	gramos
Piña cubierta	2	rebanadas
Higos cubiertos	8	piezas
Naranja cubierta	1	pieza
Acitrón cubierto	100	gramos
Mermelada de ciruela .	200	gramos
Cerezas en almíbar	12	

Nuez picada	50 gramos
Crémor tártaro	½ cucharadita

Manipulación

1. Batir 2 huevos con ocho yemas, hasta lograr punto de cordón grueso.
2. Incorporar el azúcar y seguir batiendo 20 minutos.
3. Cernir la harina, la maicena y los polvos de hornear, e incorporarlos al batido.
4. Agregar 200 gramos de mantequilla derretida y tibia.
5. Mientras tanto hervir el moscabado en una taza de agua, al empezar a hervir y estando disuelto, agregar las frutas, retirándolas cuando suavicen y dejar hervir la miel hasta que tome punto de bola suave.
6. Forrar de papel aluminio un molde, engrasarlo con 25 gramos de mantequilla y enharinarlo.
7. Batir las claras a punto de nieve, agregando el crémor tártaro.
8. Incorporar las claras al batido, con movimiento envolvente.
9. Fundir el resto de la mantequilla en la miel de moscabado y depositarlo en el fondo del molde, acomodando una rebanada de piña en el centro, y con los higos y la otra mitad de piña cortada en triángulos, formar una estrella.
10. Vaciar la pasta sobre ese adorno y hornear primero, en horno precalentado a 300°, y en la parte baja, durante 10 minutos, subirlo a la parte media del horno y dejarlo hasta lograr su completo cocimiento.
11. Sacar el pastel poniendo en la parte lateral la mermelada, cubriendo con la nuez y adornando con la naranja, acitrón en tiritas y las cerezas.

Para mayor seguridad de poder sacar el pastel del molde, con facilidad, conviene recomendar se forre el molde con papel aluminio.

13. PASTEL VIENÉS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Mantequilla "Club" ...	100 gramos
Azúcar	60 gramos
Huevos	3
Harina	60 gramos
Polvos de hornear	1 cucharadita
Sal	½ cucharadita
Chocolate amargo fino .	120 gramos
Mermelada de fresa	200 gramos
Cerezas en almíbar	16

Manipulación

1. Acremar 75 gramos de mantequilla con el azúcar hasta que esponje, lo que se logra a base de batir fuerte con una espátula de madera.
2. Agregar las yemas a la mantequilla acremada con el azúcar, sin dejar de batir.
3. Agregar poco a poco la harina, previamente cernida junto con los polvos de hornear y la sal, sin dejar de batir.
4. Fundir el chocolate con el resto de la mantequilla, a baño María.
5. Incorporar a la pasta la mitad del chocolate fundido.
6. Batir las claras a punto de turrón y agregarlas a la pasta con movimiento envolvente.
7. Vaciar en un molde cuadrado, .20 x .20 y hornear a 350°, durante 20 minutos, en horno precalentado.
8. Dejar enfriar el pastel, sacarlo del molde y cubrirlo con la mermelada.
9. Cubrir la mermelada con el resto del chocolate fundido.
10. Partir en 16 porciones y adornar cada una con una cereza entera.

14. PASTEL DE FRESAS

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	250	gramos
Azúcar	500	gramos
Mantequilla "Club"	250	gramos
Huevos	6	
Polvos de hornear	2	cucharaditas
Crémor tártaro	½	cucharadita
Fresas	250	gramos

(PARA EL TURRÓN)

Clara de huevo	1	
Azúcar	250	gramos

(PARA EL ADORNO)

Fresas frescas y limpias	250	gramos
Fresas grandes	250	gramos

Manipulación

1. Hervir 250 gramos de fresas en igual cantidad de azúcar, hasta que la fruta se marchite.
2. Colar la miel y dejarla enfriar.
3. Batir la mantequilla con otros 250 gramos de azúcar, hasta que esponje.
4. Agregar entonces la miel de fresa, sin dejar de batir.
5. Agregar poco a poco la harina, previamente cernida con los polvos de hornear.
6. Agregar una a una las yemas de 6 huevos, batiendo hasta lograr una pasta esponjosa y tersa.
7. Batir las claras de cinco huevos, a punto de nieve, agregando el crémor tártaro.
8. Incorporar éstas a la pasta con movimiento envolvente.

9. Vaciar en dos moldes de igual tamaño, a partes iguales, previamente engrasados y enharinados.
10. Hornear a 300°, en la parte media del horno y cuando empiece a dorar, bajar el calor a 200°, por 15 minutos más.
11. Dejar enfriar perfectamente y mientras, preparar un turrón, batiendo por bastante tiempo el azúcar y la clara de huevo, hasta que esponje.
12. Abrir horizontalmente los panes, poniendo la fresa cocida, el turrón y las fresas frescas del adorno, juntando las diferentes capas del pastel y adornar con las fresas grandes.

15. PASTEL PRIMAVERA CON FRUTAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	200	gramos
Maicena	100	gramos
Mantequilla "Club"	200	gramos
Azúcar	300	gramos
Polvos de hornear	2	cucharaditas
Huevos	10	
Crémor tártaro	½	cucharadita
Frutas en almíbar	200	gramos
Cerezas en almíbar	75	gramos
Miel de colmena	⅔	de taza
Mermelada de chabacano	200	gramos
Nuez finamente picada	50	gramos

Manipulación

1. Batir enérgicamente ocho yemas y dos huevos enteros, hasta que tomen punto de cordón.
2. Agregar el azúcar y continuar batiendo; cuando se haya disuelto el azúcar, agregar 150 gramos de mantequilla diluida y tibia.

3. Mezclar la harina y la maicena con los polvos de hornear y cernir dos veces.
4. Incorporar estos ingredientes al batido, poco a poco.
5. Batir las claras a punto de turrón, agregando el crémor tártaro, para dar mayor consistencia y mezclarlas al batido con movimiento envolvente.
6. Engrasar y enharinar un molde para pastel (solamente las paredes), poniendo en el fondo del mismo 50 gramos de mantequilla fundida.
7. Vaciar sobre la mantequilla, ya cuajada, la miel de colmena, las frutas en almíbar y las cerezas (pero sin su almíbar) y en forma decorativa.
8. Vaciar sobre este decorado la pasta del pastel.
9. Hornear a 350°, durante media hora, en horno precalentado.
10. Cuando el pastel esté bien cocido, lo que se comprueba cuando sale limpio el probador de cocimientos, vaciarlo a un platón, untar a los lados la mermelada y espolvorear la nuez picada.

El crémor tártaro, tantas veces recomendado en recetas de este libro, tiene la virtud de afirmar a fijar la albúmina de huevo. Al batir las claras a punto de turrón, como se recomienda en el presente caso, se afirma el batido haciéndolo pastoso y compacto, de lo que resultan mejores preparaciones. El crémor tártaro se adquiere en droguerías y boticas y se vende también envasado por las casas que empacan especias en pequeñas latitas.

16. PASTEL DE NUEZ

INGREDIENTES:

Nuez molida	250	gramos
Huevos	6	
Galletas marías molidas	3	cucharadas
Azúcar	250	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Crémor tártaro	½	cucharadita
Polvos de hornear	½	cucharadita

Manipulación

1. Batir las yemas de los seis huevos hasta que tomen punto de cordón grueso.
2. Agregar poco a poco el azúcar.
3. Engrasar un platón redondo con toda la mantequilla.
4. Batir las claras, cuando tomen punto de turrón agregar el crémor tártaro, batiendo un poco más hasta que tomen una consistencia pastosa.
5. Incorporar la nuez y galleta molidas al batido de yemas y azúcar.
6. Revolver las claras a la mezcla anterior, con movimiento envolvente.
7. Vaciar al molde engrasado.
8. Hornear a 300°, durante cuarenta minutos, precalentando el horno.

17. PASTEL DE CALABAZA

(Acostumbrado en los Estados Unidos el Día de Gracias)

INGREDIENTES:

(PASTA DE FONDO)

Harina "Fénix"	300	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Manteca vegetal	75	gramos
Huevos	2	
Polvos de hornear	1	cucharadita
Azúcar	1	cucharada
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharada

(PARA EL RELLENO)

Calabaza de Castilla cocida y prensada, molida	2	tazas
Nuez picada	1	taza
Mantequilla "Club"	100	gramos

Huevos	2	
Miel de maíz	½	taza
Moscabado	1	taza
Leche	½	taza
Canela molida	1	cucharadita
Pan molido	½	taza

Manipulación

1. Hacer un cerco con la harina, polvo de hornear, azúcar y poner en el centro los demás ingredientes de la pasta, haciendo una masa suave sin manejarla demasiado.
2. Forrar con esta pasta un molde grande para pastel.
3. Picar la pasta para que no se abombe.
4. Extender sobre ella la mitad de la mantequilla y la mitad de la nuez.
5. Mezclar con la calabaza el resto de la mantequilla, huevos batidos, pan molido, miel de maíz, moscabado, canela y leche.
6. Bajar este relleno sobre el molde forrado con la pasta.
7. Hornear a 350°, durante quince minutos, en horno precalentado.
8. Extender el resto de la nuez encima y volver al horno quince minutos más.

Se sirve con crema dulce "Club" batida.

18. PASTEL HOLANDÉS

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina	450	gramos
Mantequilla "Club"	300	gramos
Azúcar	375	gramos
Huevos	8	

Leche	1½	taza
Sal	½	cucharadita
Polvos de hornear	3	cucharaditas
Extracto de vainilla	1	cucharadita

(PARA EL ADORNO)

Cocoa	75	gramos
Mantequilla "Club"	225	gramos
Azúcar glass	375	gramos
Mermelada de chabacano	250	gramos
Cerezas en almíbar	75	gramos

Manipulación

1. Acremar la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos uno a uno sin dejar de batir.
2. Cernir la harina con la sal y los polvos de hornear, e incorporarlos poco a poco a la mezcla anterior, sin dejar de batir.
3. Mezclar a los demás ingredientes la leche con el extracto de vainilla.
4. Engrasar y enharinar dos moldes del mismo tamaño, vaciando la pasta, mitad en cada uno.
5. Hornear en horno precalentado a 300°, por media hora.
6. Sacar el pastel del primer molde y cubrir la superficie con la mermelada.
7. Sacar el otro pastel y colocarlo sobre el primero, de tal manera que queden unidos con la mermelada.
8. Acremar la mantequilla para el adorno, agregándole poco a poco el azúcar glass previamente cernida con la cocoa.
9. Decorar el pastel con esta crema, usando la dulla rizada.
10. Terminar el decorado con las cerezas en mitades.

Se ha tratado de dar ligeras ideas acerca de la preparación y decorado de pasteles, sin pretender llenar esa importante rama de la cocina; para ello sería necesario un extenso tratado. Sin embargo, se trata en estas recetas de hacer sugerencias que sirvan de base para el desarrollo de la iniciativa de cada lectora y que les permita practicar la repostería aunque sea elementalmente.

19. PASTEL CASERO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina	300	gramos
Azúcar	250	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Manteca vegetal	100	gramos
Leche	1	taza
Huevos	5	
Polvos de hornear	1	cucharada
Extracto de vainilla	1	cucharada
Crémor tártaro	1	cucharadita
Aguardiente "Vaquero"	1	copa

(PARA EL BETÚN)

Azúcar glass	175	gramos
Leche	¼	de taza
Chocolate amargo fino	100	gramos
Mantequilla "Club"	15	gramos
Extracto de vainilla	1	cucharadita

Manipulación

1. Batir la manteca vegetal y la mantequilla agregando el azúcar y seguir batiendo hasta que esponje.
2. Agregar las yemas, una a una, sin dejar de batir.
3. Cernir la harina con los polvos de hornear y una pizca de sal e irla mezclando a los ingredientes del batido, alternándola con la leche.
4. Poner el extracto de vainilla y el aguardiente batiendo un poco más.
5. Batir las claras a punto de turrón, agregando el crémor tártaro ya para terminar el batido.
6. Incorporar las claras, con movimiento envolvente, a la pasta anterior.

7. Engrasar y enharinar una charola de borde, para horno, y vaciar la pasta procurando que la superficie quede tersa.
8. Precalentando, hornear a 300°, por media hora.
9. Fundir el chocolate a baño María con la mantequilla (para el betún), incorporando el extracto de vainilla.
10. Fuera del fuego agregar la leche bien caliente y el azúcar para formar el betún.
11. Embetunar la superficie del pan, recién sacado del horno, con una espátula.
12. Cortarlo en cuadritos de cinco centímetros aproximadamente.

20. PASTEL DE QUESO (ESTILO ALEMÁN)

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	200	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Azúcar	50	gramos
Yemas	2	

(PARA EL RELLENO)

Queso del país "Club" prensado	500	gramos
Azúcar glass	200	gramos
Extracto de vainilla	1	cucharadita
Extracto de limón	1	cucharadita
Crema "Club"	2	vasitos
Pasa sin semilla	100	gramos
Huevos	4	

(PARA EL ADORNO)

Azúcar glass	50	gramos
Mantequilla "Club"	25	gramos

Manipulación

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Incorporar una a una las yemas.
3. Cernir la harina y agregarla poco a poco al batido.
4. Extender la masa en forma circular, de ¼ de cm., de grueso y colocar el disco de pasta sobre un molde previamente engrasado.
5. Incorporar en la batidora el queso, crema, azúcar glass y extractos de limón y vainilla, agregando cuando todo esté bien mezclado, las 4 yemas, una a una.
6. Batir por separado las claras a punto de turrón y agregarlas, junto con las pasitas, con movimiento envolvente.
7. Vaciar el relleno sobre el disco de pasta en el molde.
8. Hornear por 45 minutos a calor mediano 300°, en horno precalentado.
9. Pasado ese tiempo introducir el probador de pasteles, para ver si está bien cocido del centro, debe salir limpio para llegar a ese punto.
10. Adornar, embetunando con 25 gramos de mantequilla derretida y espolvoreando con 50 gramos de azúcar glass, en forma de lluvia y valiéndose de una coladera.

21. CARLOTA RUSA DE ALMENDRA

INGREDIENTES:

Almendra	300 gramos
Azúcar	300 gramos
Mantequilla "Club"	300 gramos
Soletas	las necesarias

(PARA LA CREMA PASTELERA)

Leche	1½ litros
Azúcar	300 gramos
Yemas	5

Ejote de vainilla en trozo	1 de 5 cms.
Bicarbonato de sodio	1 pizca

Manipulación

1. Acremar la mantequilla, usando batidora, hasta que esponje muy bien.
2. Agregar el azúcar y seguir batiendo hasta que ésta se disuelva.
3. Remojar la almendra, desde la víspera, en agua muy caliente, a que afloje la cáscara.
4. Pelarla antes que el agua se enfríe y depositarla limpia en abundante agua fresca, haciendo esta operación doce horas antes de elaborar la carlota.
5. Escurrir la almendra y molerla finamente, de preferencia en metate.
6. Cuando la mantequilla y el azúcar estén bien esponjados, agregar la almendra molida, batiendo lo suficiente para lograr una pasta esponjosa y brillante.
7. Recortar las soletas en condiciones de forrar interiormente un molde de corona, haciendo figuras simétricas, tanto en el fondo como en los lados o paredes.
8. Vaciar la pasta en el hueco que quede entre las soletas, cubriendo la superficie también con soletas (pueden ser los recortes).
9. Refrigerar hasta el momento de servirse.

(CREMA PASTELERA)

1. Hervir la leche con el azúcar, el bicarbonato y la vainilla.
2. Retirar una taza de leche, enfriarla y desleír en ella las yemas, agregando esto colado a la leche que está en ebullición.
3. Dejar hervir hasta que tome consistencia no muy espesa.
4. Servir rebanadas de la carlota, bañando con crema pastelera.

22. ROSCA DE PASCUA

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250	gramos
Mantequilla "Club"	150	gramos
Crema de cacahuate	50	gramos
Nuez finamente picada	100	gramos
Huevos	2	
Azúcar	50	gramos
Polvos de hornear	1	cucharada
Leche	½	taza
Canela en polvo (para espolvorear)		al gusto
Cerezas en almíbar	12	

Manipulación

1. Cernir la harina con el polvo de hornear y la sal.
2. Hacer una fuente y en el centro poner 100 gramos de mantequilla derretida y fría, revolviendo hasta lograr una mezcla arenosa.
3. Agregar un huevo entero y una clara y la leche, hasta formar una pasta manejable.
4. Con el palote extender en forma rectangular de ¼ de cm. de grueso.
5. Diluir con la mantequilla restante, la crema de cacahuate y extenderla sobre la pasta.
6. Espolvorear abundantemente con el azúcar en la superficie de la pasta y poner la nuez.
7. Espolvorear la canela.
8. Envolver en forma de rollo uniendo los dos extremos con un poco de huevo.
9. Engrasar un molde redondo, sólo en la parte en que habrá de acomodarse la rosca.
10. Barnizar la superficie del rollo, una vez puesto en el molde, con la yema restante.

11. Cortar hasta un poco más de la mitad, el grueso de la rosca y voltear los cortadillos para formar una flor.
12. Adornar en el centro de cada cortadillo, con una cereza y hornear en horno precalentado a 400°, durante 20 minutos.

23. PIE DE LIMÓN ESTILO AMERICANO

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	200	gramos
Mantequilla "Club"	75	gramos
Manteca vegetal	75	gramos
Agua helada para amasar		la necesaria

(PARA EL RELLENO)

Azúcar	250	gramos
Mantequilla "Club"	30	gramos
Yemas de huevo	3	
Maicena	8	cucharadas
Limones de cáscara verde	2	

(PARA EL MERENGUE)

Claras de huevo	3	
Limones	1	
Azúcar	100	gramos

Manipulación

1. Cernir la harina para la pasta.
2. Con la punta de los dedos incorporar la mantequilla y la manteca.
3. Cuando la revoltura esté arenosa, mezclar rápidamente el agua helada necesaria para formar una pasta suave, procurando ma-

nejarla lo menos posible con la mano; debe usarse una espátula o dos tenedores.

4. Engrasar por fuera un molde para pie.
5. Sobre mesa enharinada, extender con el palote la masa en forma circular a darle ½ cm. de grueso.
6. Colocar el molde boca abajo y la masa encima, procurando que adquiera bien la forma del molde, presionando las orillas con el pulgar y el índice para hacer un borde decorativo.
7. Picar con un tenedor para evitar burbujas.
8. Hornear a calor suave (250°) hasta que dore ligeramente.
9. Rallar los limones para utilizar la raspadura y exprimirlos.
10. Poner jugo y raspadura de limón con azúcar a baño María.
11. Cuando esté la mezcla caliente, agregar la maicena diluida en un poco de agua, las yemas y la mantequilla, batiendo hasta formar una crema muy espesa.
12. Rellenar con esto el pie ya cocido y frío y colocado sobre un platón refractario.
13. Batir las claras del merengue, a punto de turrón y agregar el azúcar en forma de regadera y el jugo de limón.
14. Cubrir el pie con este merengue, en forma de volcán y hornear en el asador de la estufa durante unos minutos a que dore ligeramente.

El asador debe usarse a fuego muy bajo y con mucha precaución.

24. PIE DE CIRUELA

INGREDIENTES:

(PARA EL FONDO)

Harina "Fénix"	300 gramos
Mantequilla "Club"	150 gramos
Huevos	3
Azúcar	50 gramos

(PARA EL RELLENO)

Mermelada de ciruela claudia	400 gramos
Maicena	40 gramos
Agua	½ taza

Manipulación

1. Cernir la harina dos veces.
2. Incorporar, usando raspa, mantequilla, huevos y azúcar, hasta formar una pasta muy suave, con una poca de leche si es necesario.
3. Sobre la mesa enharinada, extender con palote la pasta, en forma circular y hasta un grueso de ½ centímetro.
4. Engrasar y enharinar un molde para pie y colocar la pasta, sin restirar, recortando el sobrante de las orillas y pellizcando éstas en forma decorativa.
5. Hacer pequeñas incisiones con un cuchillo, en el fondo, para evitar burbujas.
6. Desleír la maicena en el agua, incorporar esta mezcla a la mermelada llevándola al fuego para que cobre consistencia.
7. Rellenar con ella el molde forrado de pasta.
8. Con los recortes de la pasta hacer tiritas que se colocarán en forma de rejilla sobre la mermelada.
9. Barnizar la superficie de las rejillas con yema de huevo.
10. Hornear, precalentando el horno a 350°, hasta lograr el completo cocimiento (30 minutos aproximadamente).

25. PIE DE PIÑA

INGREDIENTES:

(PASTA DE FONDO)

Harina "Fénix"	300 gramos
Mantequilla "Club"	150 gramos

Huevos	3	
Azúcar	50	gramos

(Para el relleno)

Piña	½	pieza
Azúcar	350	gramos
Maicena	40	gramos
Canela en polvo	1	cucharadita
Agua	¼	de litro
Yema de huevo	1	

Manipulación

1. Cernir la harina.
2. Incorporar la mantequilla, los huevos y el azúcar hasta formar una pasta muy suave, procurando manejarla lo menos posible con la mano, debe usarse una espátula.
3. Extender sobre mesa enharinada, con el palote, en forma circular a darle medio centímetro de grueso.
4. Engrasar y enharinar un molde para pie y colocar la pasta sin restirarla de las orillas; recortar con tijeras el sobrante fuera del molde y pellizcar las orillas en forma decorativa.
5. Picar la pasta con un tenedor para evitar burbujas de aire.
6. Desleír la maicena con el agua.
7. Con la media piña, pelada y partida en triángulos (sin los centros) llevar al fuego la mezcla anterior.
8. Agregar el azúcar y la canela y dejar hervir hasta que espese y la piña esté cocida.
9. Rellenar con esta mezcla el interior del pie.
10. Con los recortes de la pasta formar tiras y cubrir con ellas la superficie del pie, en forma de rejilla.
11. Barnizar las rejillas con yema de huevo.
12. Hornear a 300° por 25 minutos, en horno precalentado.

Se insertaron tres procedimientos y fórmulas muy semejantes, dentro de los cuales pueden variarse los rellenos en gran amplitud.

26. TARTA RUSA

Ingredientes:

Perón de buena clase	750	gramos
Pasas corinto sin semilla	150	gramos
Nuez pelada	150	gramos
Cerezas en almíbar	120	gramos
Azúcar	250	gramos
Canela en polvo	1	cucharadita
Nuez moscada	1	pizca
Jengibre	1	pulgarada
Mantequilla "Club"	30	gramos
Azúcar morena (moscabado)	30	gramos

(Para la pasta)

Leche	2	tazas
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Polvos de hornear	2	cucharaditas
Huevos	2	
Harina "Fénix"	200	gramos
Mantequilla "Club" fundida	25	gramos
Manteca vegetal fundida	25	gramos
Aguardiente "Vaquero"	½	decilitro

Manipulación

1. Pelar y rebanar delgado los perones, depositándolos en un recipiente con agua para que no se oxiden. Debe quitárseles completamente el corazón y pesar los 750 gramos arreglados de esta manera.
2. Picar la nuez y las cerezas (no muy fino) revolviendo ambas con las pasas.
3. Incorporar al azúcar la canela, la nuez moscada y el jengibre.
4. Forrar un molde refractario cuadrado con papel aluminio y engrasarlo con la mantequilla.
5. Escurrir el perón y secarlo, acomodando la tercera parte en el

fondo del molde, rellenando con buen gusto los huecos, con las frutas del número dos mezcladas.
6. Extender sobre ésta la tercera parte de la revoltura de frutas y repartir la tercera parte del azúcar con especias.
7. Repetir la operación hasta agotar las otras dos terceras partes.
8. Batir en licuadora todos los ingredientes señalados para la pasta y llenar con esta mezcla el platón, sacudiendo éste para que se escurra entre las frutas y demás.
9. Hornear hasta que se cuaje la pasta.
10. Espolvorear la superficie con el azúcar morena y dorar con precaución en el asador.
11. Hacer perforaciones y bañar con el vino. Dejarlo hasta que esté tibio para servirlo.

27. MANTECADAS DE ASTORGA

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250	gramos
Azúcar	250	gramos
Mantequilla "Club"	250	gramos
Yemas de huevo	6	
Claras	3	
Extracto de vainilla	1	cucharada
Crémor tártaro	½	cucharadita
Azúcar glass	2	cucharadas

Manipulación

1. Batir la mantequilla hasta acremarla.
2. Incorporar el azúcar y seguir batiendo hasta lograr una crema ligera y esponjosa.
3. Agregar las yemas, una a una, sin dejar de batir hasta que se incorporen.
4. Mezclar la harina, previamente cernida, poco a poco, agregando el extracto de vainilla.

5. Batir las claras a punto de turrón, agregando el crémor, cuando esté por terminarse el batido de las claras.
6. Revolver a la pasta las claras batidas, con movimiento envolvente.
7. Llenar moldecitos de papel que se venden especialmente para este objeto, hasta un poco más de la mitad.
8. Espolvorear la superficie con un poco de azúcar glass.
9. Precalentar el horno a 350° y hornear de 15 a 20 minutos.

28. SOLETAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	250	gramos
Azúcar granulada	200	gramos
Huevos	7	
Azúcar pulverizada	250	gramos
Crémor tártaro	1	cucharadita

Manipulación

1. Batir dos huevos hasta que queden muy esponjados.
2. Agregar el azúcar granulada poco a poco, batiendo hasta lograr punto de cordón.
3. Agregar las yemas restantes, una a una y seguir batiendo hasta punto de cordón grueso.
4. Mezclar la harina cernida.
5. Batir las claras a punto de turrón, agregando el crémor tártaro, cuando esté por terminarse el batido.
6. Incorporar las claras al batido de las yemas, con movimiento envolvente, sin batir.
7. Sacar las soletas con dulla sobre papel encerado.
8. Espolvorear con una coladera el azúcar pulverizada sobre las soletas.
9. Retirar el excedente de azúcar que quede sobre el papel, sacudiendo éste ligeramente.

10. Precalentar el horno a 300° y hornear sólo hasta que hayan tomado un color dorado ligero.

Para sacudir el exceso de azúcar, se aconseja tomar el papel por dos esquinas y con un movimiento violento, poner el pliego en forma vertical, volviéndolo inmediatamente a la horizontal.

29. PANQUECITOS CAPUCHINOS ENCANELADOS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500	gramos
Mantequilla "Club"	200	gramos
Manteca vegetal	200	gramos
Azúcar	400	gramos
Huevos	12	
Polvo de hornear	1	cucharada
Canela en polvo	1	cucharada

(PARA EL BETÚN)

Clara de huevo	2	
Azúcar	150	gramos
Crémor tártaro	1	cucharadita
Esencia de limón	10	gotas
Canela en polvo para espolvorear		la necesaria

Manipulación

1. Batir la mantequilla y la manteca con el azúcar hasta acremar.
2. Agregar las yemas una a una sin dejar de batir.
3. Mezclar con la harina los polvos de hornear y la canela.
4. Agregar esta mezcla a lo anterior, poco a poco, batiendo constantemente.
5. Batir las claras a punto de turrón y mezclarlas a la harina y lo demás con movimiento envolvente, sin batir.

6. En moldecitos de papel para panquecitos, vaciar la pasta a cubrir sólo la tercera parte.
7. Precalentar el horno a 400°, y hornearlos durante 15 minutos.
8. Batir las claras, el azúcar y el crémor todo a la vez, hasta dar la consistencia necesaria para sacarlo por la dulla; cuando esté espeso ponerle la esencia de limón.
9. Sacar los panquecitos del horno y colocarles una capucha de betún espolvoreando con canela y volverlos al horno unos minutos a secar el betún.

30. VOLCANES DE CACAHUATE

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	300	gramos
Crema de cacahuate	100	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Azúcar granulada	150	gramos
Huevos	2	
Polvos de hornear	2	cucharadas
Sal	1	cucharadita
Leche	1	taza

Manipulación

1. Mezclar la crema de cacahuate y la mantequilla, agregando poco a poco el azúcar, hasta que quede cremosa.
2. Agregar sin dejar de batir, los huevos, luego la leche y la sal.
3. Cernir la harina junto con los polvos de hornear e incorporar a la otra mezcla, sin dejar de batir.
4. Cuando la pasta esté homogeneizada, llenar moldecitos de panqué, previamente engrasados y enharinados, hasta un poco más de la mitad.
5. Hornear a horno precalentado a 450°, por quince minutos y cuando los moldes han llenado y empiezan a reventar, bajar

la temperatura a 250°, dejando los panecillos otros quince minutos.

6. Fuera del horno, espolvorear abundantemente la superficie de los panqués, con azúcar glass, para imitar la nieve de los volcanes.

31. DALIAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	300	gramos
Maicena	100	gramos
Cacahuates molidos	100	gramos
Huevos	5	
Mantequilla "Club"	200	gramos
Azúcar	200	gramos
Polvos de hornear	3	cucharaditas
Extracto de almendra	2	cucharadas
Huevo para barnizar	1	pieza

Manipulación

1. Cernir la harina con los polvos de hornear.
2. Hacer una fuente y poner en el centro el cacahuate molido, el azúcar, cinco huevos y el extracto de almendra.
3. Bien incorporados estos ingredientes con la mano, agregar la mantequilla con espátula o raspa, hasta formar una masa muy suave (si llegara a quedar demasiado suelta, poner un poco más de harina).
4. Poner la pasta en una bolsa con dulla rizada y hacer figuras en forma de florecillas, de moñitos o rosquitas, al gusto, sobre latas ligeramente engrasadas.
5. Barnizar con huevo batido y hornear por 12 o 15 minutos, en horno precalentado a 350°.

32. GALLETITAS "TILI"

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	400	gramos
Mantequilla "Club"	100	gramos
Azúcar	150	gramos
Polvo de hornear	3	cucharaditas
Huevos	4	
Mermelada de chabacano	1	latita
Extracto de almendras	1	cucharadita

Manipulación

1. Cernir la harina junto con el polvo de hornear.
2. Incorporar la mantequilla hasta hacer una mezcla arenosa.
3. Formar una fuente y poner en el centro los huevos y el azúcar para mezclarlos hasta formar una pasta manejable, agregando el extracto de almendra y una poca de leche si es necesario.
4. Dejar reposar la pasta 20 minutos.
5. Extender la pasta con palote a que quede de medio centímetro de grueso.
6. Cortar con molde redondo o al gusto.
7. Engrasar hojas y colocar sobre ellas las galletas.
8. Barnizar con huevo la superficie de las galletas y espolvorear con azúcar.
9. Hacer un pequeño hueco en el centro, sin llegar a perforar.
10. Precalentar el horno a 250°, y hornear por 20 minutos en la parte media del horno.
11. Sacar las hojas y rellenar el hueco de las galletas, con la mermelada, valiéndose de una dulla.
12. Hornear por cinco minutos más.

33. JAPONESAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	300	gramos
Azúcar	150	gramos
Maicena	150	gramos
Yemas	6	
Mantequilla "Club"	100	gramos
Manteca vegetal	100	gramos
Polvos de hornear	½	cucharadita
Mermelada al gusto	250	gramos
Huevo para barnizar	1	

Manipulación

1. Cernir la harina junto con la maicena y los polvos de hornear.
2. Hacer una fuente y poner en el centro el azúcar, las yemas y las grasas, mezclando primero y amasando después, con la raspa.
3. Formar rollos de dos y medio centímetros de diámetro aproximadamente y cortar trozos del mismo largo.
4. Dar forma esférica a esos trocitos y hacer una señal bien marcada y profunda, con el dedo meñique.
5. Rellenar ese hueco con la mermelada y barnizar con huevo cortado.
6. Precalentar el horno a 300°, y hornear hasta lograr cocimiento.

34. TERESIANOS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500	gramos
Azúcar	100	gramos
Mantequilla "Club"	200	gramos
Huevos	3	

Extracto de fresa	1	cucharada
Color rojo vegetal	1	cucharadita
Leche	½	taza
Crémor tártaro	1	cucharadita
Polvos de hornear	1	cucharada
Mermelada de fresa	200	gramos

Manipulación

1. Cernir la harina sola, y luego junto con los polvos de hornear y el crémor tártaro cernirla de nuevo.
2. Formar una fuente y poner en el centro los huevos, la mantequilla, el extracto de fresa y el rojo vegetal, diluido en la leche.
3. Revolver perfectamente estos ingredientes y dar unos cuantos golpes a la masa, hasta que despegue de la mesa.
4. Sobre tabla enharinada, extender la tercera parte de la masa, a medio centímetro de grueso y cortar con molde ovalado.
5. Repetir esta operación con los otros dos tercios de la masa.
6. Cubrir la superficie de los panecitos con azúcar granulada y acomodarlos sobre latas ligeramente engrasadas.
7. Precalentar el horno a 350° y hornearlos durante 15 minutos.
8. Aún calientes, poner sobre la parte no azucarada, una poca de mermelada, pegando uno con otro los panecillos, también por la parte no azucarada.

Aclarando el número 4 de la presente receta, se aconseja extender la tercera parte y en el 5 repetir la operación, solamente para hacer el extendido con mayor comodidad y éxito.

35. GALLETAS NOÉ

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500	gramos
Huevos	3	
Huevo para barnizar	1	

Azúcar	175	gramos
Manteca vegetal	200	gramos
Polvos de hornear	1	cucharada
Extracto de vainilla	1	cucharada
Sal	½	cucharadita
Leche para amasar		la necesaria
Azúcar para espolvorear		la necesaria

Manipulación

1. Cernir la harina con los polvos de hornear y la sal.
2. Acremar la manteca, agregando el azúcar y cuando esté esponjosa, los huevos uno a uno, batiendo esta mezcla durante tres minutos.
3. Incorporar a la mezcla anterior la harina.
4. Agregar leche poco a poco, hasta lograr una masa compacta y manejable.
5. Extender con rodillo enharinado y sobre tabla también enharinada, a que quede de un centímetro de grueso.
6. Cortar las galletas con moldes de figuras de animalitos.
7. Barnizarlas con huevo cortado y pasarlas una a una por azúcar.
8. Acomodarlas en latas ligeramente engrasadas y hornear a 250°, en la parrilla de abajo del horno; cuando hagan suelo, pasarlas a la parte alta, hasta lograr su total cocimiento (15 minutos aproximadamente).

Son galletitas muy a propósito para fiestas de niños.

36. GALLETAS ECONÓMICAS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500	gramos
Manteca vegetal	300	gramos
Azúcar	200	gramos
Huevo	1	

Polvos de hornear	1	cucharadita
Crémor tártaro	½	cucharadita
Color vegetal amarillo	5	gotas
Leche para amasar		la necesaria
Mermelada de chabacano	50	gramos

Manipulación

1. Batir la manteca vegetal, agregando poco a poco el azúcar, hasta que esponje.
2. Agregar el huevo y el color amarillo, batiendo hasta que se incorporen perfectamente.
3. Cernir la harina junto con el polvo de hornear y el crémor tártaro.
4. Incorporar estos ingredientes al batido anterior, hasta formar una masa, agregando leche, si es necesario, ya que la masa debe quedar más bien dura que suave.
5. Con las manos enharinadas formar pequeñas bolitas, colocándolas en las latas engrasadas.
6. Presionar las bolitas con el dedo para hacer un pequeño hueco, en el que se pondrá una poca de mermelada.
7. Precalentar el horno a 400°, y hornear las galletas por 10 o 15 minutos.

37. POLVORONES ESPAÑOLES

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	500	gramos
Manteca vegetal	250	gramos
Azúcar glass	200	gramos
Almendras	50	gramos
Extracto de almendras	1	cucharadita

Manipulación

1. Tostar la harina en un recipiente grande, hasta que tome un color dorado, moviéndola constantemente para que quede el color uniforme.
2. Tostar las almendras, sin cáscara, y molerlas con un poco de azúcar granulada, para que no se aceiten.
3. Hacer una pasta con la harina tostada, la manteca vegetal, las almendras molidas, el azúcar y el extracto de almendra.
4. Poner la pasta en el refrigerador por 2 horas, para que se pueda manejar.
5. Extender con el palote la pasta, a dejarla de 1 cm. de grueso y cortar con molde redondo.
6. Colocar los discos en latas engrasadas, separados tres centímetros entre sí.
7. Precalentar el horno a 250°, y hornearlas durante 15 minutos.
8. Una vez fríos, levantarlos con una palita y envolverlos en papel de china, cortando flecos en las puntas.

38. BUÑUELOS DE VIENTO ENCANELADOS

INGREDIENTES:

Harina "Fénix"	200	gramos
Huevos	4	
Leche	2	tazas
Crémor tártaro	1	cucharadita
Azúcar	2	cucharadas
Sal	½	cucharadita
Aceite "Casa" para freír		abundante

(PARA ESPOLVOREAR)

Azúcar	250	gramos
Canela en polvo		al gusto

Manipulación

1. Desleír los huevos en leche.
2. Cernir la harina junto con el crémor, la sal y el azúcar.
3. Incorporar estos ingredientes a la leche batiendo para evitar grumos, y dejar reposar 20 minutos.
4. Calentar el aceite en una cacerola honda y en cantidad suficiente para alcanzar a cubrir el borde del molde.
5. Sumergir el molde en el aceite caliente.
6. Sacarlo escurriéndolo e introducir a la mezcla, sin que llegue a la superficie del molde.
7. Llevarlo al aceite y retirarlo cuando el buñuelo se desprenda solo.
8. Bajar el fuego si es necesario.
9. Continuar este procedimiento hasta terminar con la mezcla, (caso de que ésta al final espese demasiado agregar una poca de leche).
10. Revolcarlos en el azúcar revuelta con la canela.

Las tiendas que venden artículos para el hogar, venden moldes metálicos con estrellas y figuras varias, pero si se desea algo más económico, hay en los mercados otros moldes muy baratos hechos de cincho.

39. EMPANADAS DE MOLON Y QUESO

INGREDIENTES:

(PARA LA PASTA)

Harina "Fénix"	250	gramos
Polvos de hornear	1	cucharadita
Consomé "Rosa Blanca"	1	cucharadita
Manteca vegetal	50	gramos
Agua tibia	½	taza aproxim.

(Para el relleno)

Molon	1	lata
Queso Bacará "Club"	200	gramos
Aceite "Casa" para freír		abundante

Manipulación

1. Cernir la harina con los polvos de hornear.
2. Añadir el consomé de pollo, la manteca vegetal e incorporar estos ingredientes hasta lograr una mezcla arenosa.
3. Agregar poco a poco el agua tibia necesaria, para formar una pasta suave y bien amasada.
4. Envolver la pasta en un lienzo húmedo y dejarla reposar 15 minutos.
5. Extender la masa, sobre tabla enharinada, lo más delgado posible.
6. Cortar con molde redondo del tamaño deseado.
7. Colocar en el centro una tajada de queso y una cucharadita de molon sin diluir.
8. Doblar en forma de quesadilla y presionar con carretilla.
9. Calentar el aceite a punto de freír, en una vasija honda.
10. Freír las empanadas hasta que doren y escurrirlas bien en un colador.

La mejor manera de hacer una pasta arenosa es, una vez revuelta la grasa a la harina, tomar porciones pequeñas y frotarlas entre las palmas de las manos.

40. DONAS

Ingredientes:

Harina "Fénix"	500	gramos
Mantequilla "Club"	200	gramos
Polvos de hornear	2	cucharaditas
Sal	½	cucharadita

Crémor tártaro	½	cucharadita
Huevos	3	
Azúcar	100	gramos
Leche	1	taza
Aceite "Casa" (para freír)		el necesario
Canela molida (para espolvorear)		al gusto
Azúcar (para espolvorear)		al gusto

Manipulación

1. Cernir la harina con los polvos de hornear, crémor y sal.
2. Revolver la mantequilla, hasta formar una mezcla arenosa.
3. Agregar el azúcar, los huevos y la leche hasta formar una pasta que se pueda manejar.
4. Extenderla con el rodillo, sobre tabla enharinada, dejándola de un centímetro de grueso.
5. Cortar las rosquillas con molde de donas y freírlas en el aceite bien caliente.
6. Sacarlas cuando han tomado un bonito color dorado y dejarlas escurrir sobre una rejilla.
7. Revolcarlas en el azúcar revuelta con canela, o decorar sumergiendo ligeramente en betún de chocolate o de otros sabores.

41. GAZNATES DE COCO

Ingredientes:

Harina "Fénix"	300	gramos
Yemas de huevo	4	
Manteca vegetal	30	gramos
Consomé de pollo	½	cucharadita
Tequesquite mexicano	1	gramo
Agua	¼	de taza
Aceite "Casa" para freír		abundante

(Para el relleno)

Pulpa de coco finamente rallado	300	gramos
Azúcar	500	gramos
Agua	1	taza

Manipulación

1. Cernir la harina tres veces y formar una fuente.
2. Disolver en el agua, el tequesquite y ponerlo en el centro, junto con las yemas, consomé y la manteca vegetal derretida y fría.
3. Revolver bien y amasar hasta que haga ojos o vejigas, dejando reposar la masa 20 minutos.
4. Disolver el azúcar en la taza de agua y llevarla al fuego para preparar el relleno.
5. Cuando la miel esté a punto de hebra, agregar el coco y dejarlo hervir hasta que seque.
6. Reposada la masa, extender con palote muy delgado, cortar cuadros con carretilla y unir las puntas opuestas con clara.
7. Freír en abundante aceite, sin dejar que doren demasiado.
8. Escurrirlos en papel absorbente.
9. Rellenar ambos extremos con el dulce de coco.

Se sugiere manejar los gaznates, para freírlos, con dos varillas delgadas de madera, tomando los gaznates de la parte unida, para procurar que quede lugar para el relleno.

DULCES

1. TURRÓN DE NAVIDAD

Ingredientes:

Leche	1	litro
Azúcar	800	gramos
Almendras peladas, remojadas y molidas	150	gramos
Piñones pelados	100	gramos
Ciruelas pasas grandes	200	gramos
Soletas	12	
Cerezas en almíbar	70	gramos
Yemas de huevo	4	
Tunas cubiertas (xoconoxtle)	2	piezas

Manipulación

1. Remojar desde la víspera las ciruelas, poniéndolas en agua tibia.
2. Deshuesar las ciruelas y hervirlas en poca miel de punto muy alto.
3. Disolver en la leche las yemas y el azúcar, llevando la mezcla al fuego y cuando empiece a hervir agregar la almendra finamente molida, moviendo enérgicamente para que se incorpore.
4. Dejar hervir esta mezcla, sin dejar de revolver, hasta que se vea el fondo del cazo.

5. Una vez que las ciruelas han enfriado, reunir en la misma miel las cerezas en almíbar.
6. Forrar un platón refractario con papel aluminio.
7. Partir a la mitad las soletas y formar un cerco en la pared lateral del platón.
8. Formar un círculo en el fondo del platón, con las ciruelas pasas.
9. Colocar con buen gusto, las cerezas en el centro de ese círculo alternando con rodajas de la tuna cubierta.
10. Llegando a su punto la pasta de leche, almendra y yema, retirarla del fuego y batirla vigorosamente hasta que empanice, revolviendo los piñones.
11. Empanizada la pasta, rellenar el molde forrado con soletas, haciendo esta operación con mucho cuidado para no descomponer el decorado.
12. Dejar enfriar perfectamente y voltear el turrón sobre un platón, quitando cuidadosamente el papel aluminio.

Además de sabroso y fino, este dulce es de muy bonita presentación, muy recomendable para regalos de Navidad; pero es necesario para que quede bien, dar un buen punto al encontrar el fondo del cazo y hacer un perfecto empanizado a base de batir para que endurezca la pasta.

2. TORTA DE ARROZ ENVINADA

INGREDIENTES:

Arroz	250	gramos
Leche hervida	2	tazas
Azúcar	50	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Pasitas sin semilla	50	gramos
Acitrón cubierto	50	gramos
Canela en polvo	1	cucharadita
Canela en raja	1	rajita
Huevos	6	
Vino tinto "Misión de Santo Tomás"	½	taza

Cerezas en almíbar	80	gramos
Crémor tártaro	½	cucharadita
Azúcar pulverizada	50	gramos
Pan rallado	50	gramos

Manipulación

1. Cocer el arroz, sin remojar, en 2 tazas de agua.
2. Cuando haya secado, agregar la leche y la raja de canela, dejándolo secar nuevamente hasta que el arroz esté muy bien cocido.
3. Cuando haya tomado una consistencia pastosa, agregar el azúcar y la mitad de la mantequilla.
4. Dejar enfriar perfectamente esta mezcla.
5. Batir las claras a punto de turrón y cuando esté por terminarse el batido agregar el crémor tártaro.
6. Incorporar las yemas a las claras, sin batir.
7. Bien frío el arroz, retirar la raja de canela y revolverlo con el huevo, envolviendo suavemente.
8. Engrasar con la mantequilla restante, una budinera refractaria y espolvorearla abundantemente de pan rallado.
9. Vaciar en la budinera la mitad de la mezcla, poniendo en la superficie el acitrón finamente picado y las pasitas previamente enharinadas.
10. Vaciar la mezcla restante.
11. Hornear 30 minutos a 300°.
12. Dejar enfriar hasta que pueda sacarse del molde, rociando con el vino y espolvoreando la superficie con el azúcar pulverizada y la canela molida revueltas; adornar con las cerezas.

3. NUBES

INGREDIENTES:

Leche	2	litros
Huevos	6	

Azúcar	500	gramos
Bicarbonato de sodio	1	pizca
Crémor tártaro	½	cucharadita
Extracto de vainilla	1	cucharada
Cerezas en almíbar	20	

Manipulación

1. Hervir la leche, poniendo el bicarbonato al iniciarse la ebullición, moviendo para que no se tire.
2. Retirar la cuarta parte de la leche y dejarla enfriar.
3. Disolver en la leche que se quedó en el fuego el azúcar, dejándola hervir hasta que reduzca a la mitad.
4. Cuando enfríe la leche que se separó, desleír en ella las 6 yemas de huevo y agregar esta papilla colada al recipiente en que está hirviendo la leche con azúcar.
5. Incorporar el extracto de vainilla y dejar hervir por 10 minutos más.
6. Batir las claras a punto de turrón poniendo el crémor tártaro, ya para terminar el batido.
7. Tomar una cucharada grande de clara batida y dejarla caer sobre la crema que estará hirviendo, dejándola sólo un instante.
8. Voltear el mismo copo de clara, dejándola otro instante, para retirarlo enseguida y colocarlo en un platón.
9. Proceder en igual forma con cuantos copos resulten hasta agotar la clara batida.
10. Vaciar la crema restante en el platón, teniendo cuidado de no desbaratar los copos.
11. Adornar cada copo con una cereza en almíbar.

4. CAPIROTADA

INGREDIENTES:

Teleras en rebanadas regulares	9	
Piloncillo	1	kilo
Agua	600	gramos
Queso Super "Club"	250	gramos
Canela	2	rajas
Aceite "Casa" para freír		el necesario

Manipulación

1. Poner a hervir el agua con el piloncillo y las rajas de canela, hasta obtener una miel de consistencia regular.
2. Freír en el aceite caliente, las rebanadas de telera.
3. En un platón refractario rectangular, colocar una capa de rebanadas de pan.
4. Cubrir el pan con la mitad del queso, previamente desmoronado.
5. Poner otra capa de pan frito.
6. Vaciar la totalidad de la miel en el platón.
7. Poner encima la otra mitad del queso.
8. En horno precalentado a 200°, hornear hasta que el pan esté bien remojado y semi reseco.

Algunas personas acostumbran ponerle piñones, nueces o cacahuates; pero la receta original es tal como aquí se indica.

5. MERMELADA DE NARANJA

INGREDIENTES:

Naranjas regulares	2	
Limón amarillo	1	
Azúcar	700	gramos
Agua	1	litro
Color vegetal amarillo	8	gotas
Color vegetal rojo	4	gotas

Manipulación

1. Lavar muy bien las naranjas y el limón.
2. Partir estos frutos en cuadros chicos, con todo y cáscara, despojándolos solamente de las semillas.
3. Licuar los cuadritos en el agua necesaria, hasta obtener una pasta suave.
4. Reunir en un trasto apropiado el resto del agua, el azúcar y la pasta de frutas licuada.
5. Llevar el trasto al fuego y dejar hervir hasta que empiece a verse el fondo del trasto (de una hora a hora y cuarto).
6. Se le agregan los colores vegetales, revolviendo para incorporarlos perfectamente.

6. FLANES ALMENDRADOS

INGREDIENTES:

Almendra española	100	gramos
Leche	1	litro
Huevos	4	
Yemas	4	
Bicarbonato de sodio	1	pizca
Azúcar	350	gramos
Extracto de almendra	1	cucharada

Manipulación

1. Hervir la leche y agregar el bicarbonato cuando se inicie la ebullición.
2. Agregar 200 gramos del azúcar y dejar hervir 10 minutos, cuidando de mover hasta que se disuelva el azúcar.
3. Remojar la almendra en agua muy caliente, pelarla y molerla muy finamente.
4. Reunir 4 huevos con las yemas y batirlos ligeramente.

5. Colar esta mezcla y agregarla a la leche con azúcar, cuando ésta se encuentre tibia.
6. Quemar los 150 gramos restantes del azúcar, hasta punto alto de caramelo.
7. Distribuir el caramelo entre 10 flaneras, extendiéndolo bien en el fondo y dejarlo enfriar para que no se mezcle con el flan.
8. Incorporar la almendra molida y el extracto de almendra a la leche con azúcar y huevos, batiendo muy bien hasta que se incorpore.
9. Distribuir la mezcla entre los 10 moldes con caramelo.
10. Hornear en una charola con agua caliente, para formar baño María, a 250°, procurando que no llegue a hervir el agua, para que el flan quede terso.
11. Retirar cuando los flanes estén bien cuajados.

7. FLAN NATURAL

INGREDIENTES:

Leche	1	litro
Huevos	4	
Yemas	4	
Azúcar	200	gramos
Extracto de vainilla	1	cucharada
Bicarbonato de sodio	1	pizca

(PARA EL CARAMELO)

Azúcar	150	gramos

Manipulación

1. Hervir la leche; cuando ésta ha soltado su primera ebullición, agregar el bicarbonato.
2. Dejar hervir la leche 10 minutos, añadir el azúcar, moviendo el fondo, hasta que se disuelva completamente.

3. Reunir los huevos con las yemas y batirlos ligeramente.
4. Retirar la leche del fuego y moverla constantemente para evitar que se le forme nata, hasta que esté ligeramente tibia.
5. Agregar entonces la mezcla de huevos y yemas, colando bien la mezcla.
6. Poner el azúcar para el caramelo y dejarla en el fuego hasta que tome un color café obscuro.
7. Vaciar una cucharada de caramelo, en el fondo de cada una de las flaneras, procurando que quede lo más extendido posible.
8. Vaciar la mezcla de flan, sobre el caramelo, dejando un centímetro sin llenar.
9. Cocer el flan a baño María y en horno a 300°, durante 45 minutos.

Debe tenerse cuidado de que el agua para baño María no llegue a hervir, pues esto hará que se formen bombas de aire en el interior del flan lo que evita que quede terso.

8. POSTRE DE AVELLANA

(Imitación)

INGREDIENTES:

Leche	3	litros
Bicarbonato de sodio	¼	cucharadita
Azúcar	900	gramos
Aguardiente "Vaquero"	2	copas
Cáscara de naranja madura	⅓	de una

Manipulación

1. En un cazo de cobre estañado, poner al fuego la leche.
2. Al iniciarse la ebullición agregar el bicarbonato, moviendo enérgicamente para que no se tire; dejar hervir unos minutos.

3. Incorporar el azúcar, moviendo para que no se pegue en el fondo.
4. Dejar hervir hasta que espese y poner entonces la cáscara de naranja.
5. Cuando empiece a verse el fondo del cazo, retirarlo del fuego.
6. Agregar las dos copas de ron.
7. Vaciar en un platón refractario y llevar al asador del horno a 300°, hasta lograr que la superficie del postre quede de un bonito dorado.

Puede agregarse, si se desea, una poca de avellana pelada y picada; pero para el sabor con los ingredientes anteriores, no es necesario.

9. CUERITOS DE MEMBRILLO MORELIANOS

INGREDIENTES:

Membrillo	1	kilo
Azúcar (según explicación)		la necesaria
Jugo de limón	1	cucharadita
Aceite "Casa" (para engrasar)		la necesaria

Manipulación

1. Limpiar la fruta de la peluza que la cubre.
2. Lavarla perfectamente bien en agua fría.
3. Partirlos por la mitad, quitando con deshuesador, la flor, el cabo y la totalidad del corazón, incluyendo la parte dura que cubre a éste.
4. Cocer la fruta de tal manera que no quede demasiado suave.
5. Moler en el molino para nixtamal, pesando el rendimiento exacto de la fruta molida.
6. Agregar de azúcar la mitad del peso de la pulpa y el jugo de limón, batiendo la pasta hasta lograr que el azúcar se disuelva.

7. Engrasar cuatro tramos de papel aluminio de 50 cms. de largo por su ancho normal.
8. Extender sobre el papel aluminio engrasado, la pasta, procurando afinar lo más posible para que el cuerito salga todo del mismo grueso.
9. Poner la pasta, ya extendida con todo y el papel aluminio, sobre latas para hornear, ligeramente engrasadas.
10. Asolear en las mismas latas hasta su completa deshidratación.
11. Ya secos los cueritos, quitarles el papel, espolvorear con azúcar granulada fina y enrollarlos para cortarlos del tamaño deseado.

10. CAJETA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

Leche	3 litros
Zumo de limón	el de 6
Azúcar en trozo	600 gramos
Bicarbonato de sodio	1 pizca

Manipulación

1. Hervir la leche, en un recipiente amplio, para evitar derrames.
2. Cuando empiece a hervir, agregar el bicarbonato, levantando la leche con una cuchara y dejarla caer para apagar el hervor violento que produce la efervescencia; dejar hervir durante 15 minutos.
3. Agregar los trozos del azúcar, en los cuales se habrán rallado los limones, moviendo hasta disolver bien.
4. Mover constantemente con una cuchara que toque el fondo del recipiente para evitar que se pegue la mezcla.
5. Dejar hervir hasta que la cajeta haya tomado consistencia.
6. Vaciarla y dejarla enfriar, antes de servirla.

11. CAJETA QUEMADA

INGREDIENTES:

Leche	3 litros
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Azúcar	750 gramos

Manipulación

1. En un recipiente amplio, para evitar derrames, llevar la leche al fuego.
2. Cuando empiece a hervir, poner el bicarbonato, levantando para dejar caer leche, con una cuchara, para apagar el hervor violento que produce la efervescencia.
3. Agregar 600 gramos del azúcar, moviendo hasta disolver.
4. Quemar en seco los otros 150 gramos de azúcar, en sartén de lámina, hasta que tome un color obscuro; agregando entonces media taza de agua, poco a poco y moviendo para hacer flúido el caramelo resultante.
5. Cuando la leche tome el hervor chino parejo, agregar el azúcar quemada.
6. Revolver con cuchara el fondo del recipiente para que no se pegue.
7. Retirar cuando se vea el fondo.

Si se dispone de leche de cabra, resultará mucho mejor este postre.

12. COCADA REGIA

INGREDIENTES:

Leche	1½ litros
Leche (hervida y fría)	1 taza
Azúcar	500 gramos

Yemas de huevo	6	
Extracto de vainilla	1	cucharada
Coco rallado, fresco	500	gramos
Mantequilla "Club"	50	gramos
Bicarbonato	1	pizca

Manipulación

1. En un cazo poner el litro y medio de leche.
2. Revolver bien el azúcar, llevando al fuego.
3. Al iniciarse la ebullición, poner a la leche una pizca de bicarbonato.
4. En la taza de leche hervida y fría, desleír las yemas y colada esta mezcla agregarla al contenido del cazo.
5. Mover constantemente, tanto para que no se tire la leche, como para que se cuezan parejo las yemas.
6. Cuando la crema ha espesado bastante, agregar el extracto de vainilla, y poco después el coco rallado, sin dejar de revolver.
7. Retirar el cazo del fuego cuando empiece a verse el fondo.
8. Vaciar en un platón refractario, extendido, engrasado con parte de la mantequilla, distribuyendo el resto de ésta, en la superficie de la cocada.
9. Llevar el platón en el asador del horno, a fuego regular, hasta que dore uniformemente la superficie.

Debe tenerse sumo cuidado en la última maniobra de dorado, pues fácilmente puede quemarse.

13. HUEVOS REALES

INGREDIENTES:

Yemas	20	
Azúcar	750	gramos
Agua	750	gramos

Canela	1 raja
Brandy "Misión de Santo Tomás"	¼ de taza
Mantequilla "Club" para engrasar	la necesaria

Manipulación

1. Desclarar los huevos y batir las yemas hasta lograr punto muy firme de cordón grueso.
2. Forrar con papel aluminio un molde refractario rectangular y engrasar el forrado con mantequilla.
3. Vaciar las yemas batidas, hornear a baño María, durante media hora, precalentando el horno a 300°.
4. Dejar enfriar, cubriendo el platón con un lienzo; cortar después cuadros del tamaño deseado.
5. Hacer con el agua y el azúcar un almíbar, dejándolo hervir a fuego suave.
6. Poner en la miel los cuadros de huevo real y agregar la raja de canela.
7. Dejar hervir el postre a fuego regular, hasta que los cuadritos queden impregnados de miel (aproximadamente 20 minutos).
8. Al llegar la miel a punto de espejo claro, retirar del fuego y agregar el brandy, cuando el dulce está aún caliente.

Se sirve frío.

14. CHONGOS ZAMORANOS

INGREDIENTES:

Leche cruda sin pasteurizar	6	litros
Pastilla de cuajar	½	pieza
Azúcar refinada	1	kilo
Canela	2	rajas
Agua	2	tazas

Manipulación

1. Dejar reposar la leche y descremarla lo más que sea posible.
2. Depositarla en una charola o budinera honda y tibiarla ligeramente a una temperatura no mayor de 37°; (o sea un poco más de lo normal del cuerpo humano).
3. Disolver la pastilla en un cuarto de taza de agua fría.
4. Revolver perfectamente esta mezcla en la leche tibia.
5. Dejar reposar por 40 minutos, cuidando que no tenga movimiento alguno.
6. Poner la charola a fuego muy lento.
7. Partir la cuajada en raciones (preferiblemente grandes).
8. Calentar paulatinamente por los lados de la charola, volteando ésta varias veces, hasta lograr el cocimiento de la cuajada.
9. Dejar enfriar un poco, hasta que el punto de calor permita manejar la cuajada con las manos.
10. Poner en un cazo el azúcar con las dos tazas de agua y llevarla al fuego moviendo hasta lograr un jarabe y dejar que entre en ebullición.
11. Bajar el fuego al jarabe, a que su hervor sea muy ligero.
12. Depositar los trozos de cuajada, escurriéndolos sin apretar (pasando de una mano a otra) en la miel del cazo.
13. Dejar hervir a fuego muy lento, hasta que la miel quede a punto de espejo ligero.
14. Cuando se ha logrado este punto, subir el fuego, agregar la canela y dejar hervir por 5 minutos más.

La leche debe ser de excelente calidad; si no hay una seguridad respecto de esta exigencia, hay que prescindir de hacer los chongos. Hay muchas personas que aprovechan el propio suero de la leche para hacer el almíbar, pero esto resta mucha calidad.

15. CREMA HELADA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

Leche	1½	litros
Zumo de limón (de la corteza)		el de 6
Vanala (goma caralla)	15	gramos
Agua	½	taza
Bicarbonato de sodio	½	cucharadita
Azúcar	500	gramos
Hielo		el necesario
Sal gruesa 25% del peso del hielo...		

Manipulación

1. Hervir la leche, agregando el bicarbonato al iniciarse la ebullición, moviendo constantemente para que no se tire.
2. Después de hervir 5 minutos, agregar el azúcar sin dejar de mover hasta que se disuelva.
3. Agregar la raspadura de la corteza de limón y dejar hervir 15 minutos.
4. Colar, de preferencia a través de una manta y dejar enfriar.
5. Desleír la goma en la media taza de agua y agregarla a la mezcla anterior.
6. Cuajar en nevera poniendo al hielo la sal entera.

16. HELADO DE CHABACANO

INGREDIENTES:

Leche	2	litros
Pulpa de chabacano	600	gramos
Claras de huevo	2	
Azúcar	600	gramos
Harina "Fénix"	1	cucharada
Bicarbonato de sodio	1	pizca

1. En dos litros de agua, disolver seis gramos de sosa cáustica y poner esta solución al fuego.
2. Bien caliente esta solución, poner los chabacanos por un instante, sacándolos inmediatamente y refrescarlos en agua fría abundante.
3. Restregar la fruta y quitarle los huesos.
4. Pasarlos por un tamiz o cernidor de cerda o molerlos a metate.

(Para el helado)

1. Hervir la leche agregándole el bicarbonato cuando se inicie la ebullición.
2. Desleír la maicena en media taza de agua y agregarla a la leche, dejando hervir estos ingredientes, cinco minutos, moviendo con frecuencia hasta el fondo del recipiente.
3. Dejar enfriar esta mezcla moviendo frecuentemente, para evitar que se forme nata.
4. Batir la crema e incorporar poco a poco el azúcar.
5. Agregar la pulpa de chabacano y batir hasta que se incorpore perfectamente.
6. Batir las claras a punto de turrón.
7. Agregar el turrón de claras con el batido anterior.
8. Depositar todos estos ingredientes en una nevera moviendo hasta lograr su congelación.

INDICE

Unas lineas de la autora 5
Cumpliendo su voluntad 7
Importante 9
Este libro 12

Primera Sección

COCKTAILS

1. Aperital 13
2. Mint Julep (Menyul) 14
3. Silver Gin Fizz 14
4. Montecarlo 15
5. Calambre 16
6. Costeño 16
7. Bella Italia 17
8. Manhattan 18
9. Tropical 18
10. Azabache 19
11. Ponche Navideño 20
12. Rompope 21

Segunda Sección

HORS D'OEUVRE - ENTREMÉS

1. Pan para Canapés 24
2. Canapés de Caviar 24
3. Canapés de Jamón 24
4. Canapés de Sardina 25
5. Canapés de Anchoa 25
7. Canapés de Camarón 26
8. Canapés de Luxe 26
9. Canapés "FUD" 26
10. Canapés de Atún 26
11. Tartaletas 27
12. Ramequines 28
13. Ramequines de Paté 29
14. Ramequines de Gruyer 29
15. Ramequines con Sardina 30
16. Medias Noches - Marinas - Tortitas 30
17. Tortitas de Molon y Pollo 32
18. Tortitas de Salmón, Atún o Sardina 32
19. Tortitas de Paté 32
20. Tortitas de carnes frías 33
21. Pasta de hojaldre 33
22. Empanaditas de hojaldre para entremés 34
23. Relleno para empanaditas de hojaldre 35
24. Pastelitos hojaldrados 35
25. Palitos de queso Chester 36
26. Palitos de Anchoas 37
27. Turcos de Bacalao o Picadillo 37
28. Bombas de Viena 38
29. Ciruelas rellenas 39
30. Variedades para entremés 40

Tercera Sección

CONSOMÉS Y SOPAS AGUADAS

1. Caldo Fuerte 43
2. Caldo de Dieta 44
3. Consomé de Fiesta 45
4. Sopa de Caracoles 46
5. Sopa de Coditos 47
6. Capelleti al brodo (platillo italiano) 49
7. Sopa de Pollo almendrada 51
8. Sopa de albondiguillas 52
9. Sopa de esferitas de médula 53
10. Sopa Muselina 54
11. Sopa Española 55
12. Sopa Moreliana 56
13. Sopa Chester Club 57
14. Sopa Nieve 58
15. Caldo Gallego 59
16. Sopa de Cola de Buey 61
17. Crema Chipre 62
18. Crema Gloria 63
19. Crema Parmentier 64
20. Crema Húngara 65
21. Crema de Mariscos 66
22. Sopa de Pescado a la Veracruzana 67
23. Caldo Largo de Tlacotalpan 68
24. Consomé de Camarón 69
25. Sopa de Langosta y Champiñones 70
26. Sopa de Tortuga Cahuama 71

Cuarta Sección

SOPAS SECAS

1. Arroz Blanco (morisqueta) 73
2. Arroz Jardinera a la Mexicana 74

3. Arroz a la Poblana 75
4. Arroz Poblano con Cerdo 76
5. Arroz Tapatío 77
6. Paella Valenciana 78
7. Arroz Amarillo con Pollo 80
8. Arroz a la Marinera 81
9. Corona de Arroz con Calamares 82
10. Corona de Arroz Club (con salsa de Champiñones) ... 83
11. Fideos de Vigilia 85
12. Fideos secos Campechanos 86
13. Tallarines frescos 87
14. Canelones frescos 88
15. Ravioles frescos 88
16. Sugerencias para rellenos de ravioles 89
17. Tallarines frescos Melba 90
18. Timbal de Tallarines con Pollo 91
19. Corona de Tallarines Verdes 93
20. Espagueti con Almendra 94
21. Espagueti a la Poblana 95
22. Torta de Espagueti con Salmón 96
23. Torta de Espagueti Tetrazini 97
24. Timbal de Espagueti con Ostiones 99
25. Espirales de Espagueti 100
26. Macarrones Caseros 101
27. Macarrones Norteños 102
28. Macarrones a la Florentina 103
29. Macarrones con Atún 105
30. Macarrones Gratinados 106
31. Corona de Macarrones Escandinavos 107
32. Macarrones Fríos Mosaico 109
33. Ravioles de Anchoa a la Crema 111
34. Ravioles Sicilianos 112
35. Ravioles Maison Dorée 113
36. Ravioles en Crema de Pollo 114
37. Caneloni Solferino 116
38. Cnochi a la Piamontesa 117
39. Sopa Mexicana de Quesadillitas 119
40. Sopa de Tortillas con Sesos 120

Quinta Sección

HUEVOS

1. Huevos Tibios o Melcochados 123
2. Huevos Tibios o Melcochados con sabor 123
3. Huevos Mitla 124
4. Huevos al plato Vienesa 125
5. Huevos al Jugo 126
6. Huevos Gratinados 127
7. Tortilla de Atún 128
8. Tortilla de Higaditos 129
9. Huevos Dormidos Marinera 131
10. Huevos Duquesa 133
11. Huevos Escalfados 134
12. Huevos Escalfados Cardenal 135
13. Huevos Escalfados con Salsa de Anchoas 136
14. Huevos Escalfados Sorpresa 137
15. Huevos Escalfados Jardinera 138
16. Huevos Escalfados Parmentier 139
17. Huevos Escalfados California 140
18. Huevos Escalfados Santo Tomás 142
19. Huevos Escalfados con Salsa India 142
20. Huevo Hilado 143

Sexta Sección

PRODUCTOS DEL MAR

1. Deshuesado de Pescados Enteros 145
2. Huachinango Envinado relleno de Atún 146
3. Huachinango relleno al Orange 147
4. Huachinango Gratinado de Nochebuena 148
5. Huachinango en Salsa de Avellana 150
6. Huachinango Adobado 151
7. Huachinanguitos de Ración Rellenos 153
8. Filetes de Huachinango al Vermouth 154

9. Robalo en Salsa de Apio 155
10. Robalo a la Riojana 156
11. Robalo relleno a la Marinera 157
12. Robalitos de Ración en Pimiento 158
13. Medallones de Robalo Alcaparrados 160
14. Filetes de Mero Rellenos 161
15. Pescado Blanco de Pátzcuaro 162
16. Pescado Blanco de Pátzcuaro empapelado 163
17. Cubiletes de Marisco 164
18. Budín Marinera 166
19. Chuletas fingidas de Atún 167
20. Hogaza de Atún 168
21. Timbal de Atún Decorado 170
22. Charola de Atún 171
23. Relleno de Atún para Vol-au-vent 173
24. Enrollado de Salmón 173
25. Budín de Salmón 174
26. Muselinas de Sardina 176
27. Camarones con Gabardina 177
28. Camarones envinados 178
29. Huacales de Camarón 179
30. Camarones a la Holandesa 180
31. Langosta Noche Buena 181
32. Jaibas rellenas Caribe 183
33. Pie de Jaiba 184
34. Panetes de Ostión 186
35. Pulpos en su tinta a la Riojana 187
36. Bacalao a la Vizcaína 188
37. Corona Mosaico de Bacalao 189
38. Cazuelitas de Bacalao Gratinadas 191
39. Croquetas de Bacalao 191

Séptima Sección

TORTAS - BUDINES

1. Torta de Elote con Menguiche 193
2. Torta de Elote con Requesón 194
3. Budín de Alcachofas 195
4. Torta de Chícharos 197
5. Budín de Calabacitas 198
6. Budín de Zanahoria 199
7. Timbal Germania 200
8. Budín de Espinacas y Salchichas 201
9. Torta de Garbanza con Lengua de Cerdo 202
10. Souflé de Queso 203
11. Tartaleta Suiza de Queso 204
12. Compodrón 205
13. Budín Parmentier 207
14. Timbal de Papa con Picadillo 208
15. Cubiletes de Papa rellenos 209
16. Torta Austríaca de Crepas 210
17. Budín Azteca 212

Octava Sección

VERDURAS - FRITURAS DIVERSOS

1. Alcachofas Delicia 215
2. Alcachofas al Oporto 216
3. Chícharos con Jamón a la Escocesa 217
4. Chícharos con Jamón al Oporto 218
5. Papas a la Crema con Jamón 219
6. Papas Susanita 220
7. Plátanos Machos rellenos 221
8. Pepinos rellenos 223
9. Membrillos rellenos 224
10. Chayotes rellenos 225

11. Calabacitas rellenas de Salmón 226
12. Calabacitas Criollas rellenas 227
13. Col rellena 229
14. Berenjenas rellenas de la India 230
15. Tlamolón 231
16. Tamalitos Gratinados de Coliflor al Paté 232
17. Flan de Coliflor 233
18. Espinacas Gratinadas 234
19. Hongos a la Criolla 235
20. Algo acerca de Hongos 236
21. Polenta a la Milanesa 238
22. Pollitos de Papa 239
23. Peritas de Paté 240
24. Fabada Asturiana 241
25. Chayotes en Pipián 242
26. Chicharrón artificial 243
27. Ensaladas y adornos 244

Novena Sección

MEXICANOS

1. Chiles rellenos de Elote 247
2. Chiles rellenos en frío 248
3. Chiles en Nogada 250
4. Enchiladas Tapatías 251
5. Enchiladas Oaxaqueñas 253
6. Enjococadas 255
7. Quesadillas Poblanas al Horno 256
8. Quesadillas Esmeralda con Nopalitos 257
9. Taquitos Toluqueños 258
10. Tostadas 260
11. Sopes especiales 261
12. Sopes blancos de puerco y aguacate 263
13. Tamales de chile verde con queso 264
14. Tamales de Pollo con mole 265
15. Uchepos Michoacanos 266

16. Uchepos Gratinados 267
17. Tamal de Cazuela con Puerco en Chile Verde 268
18. Tapado de Flor de Calabaza 270
19. Pozole 271
20. Pambacitos Chiquis 273
21. Pambacitos Compuestos 275

Décima Sección

CARNES

1. Roast Beef Nougat al Jugo 279
2. Roast Beef con Aspic a la Irlandesa 280
3. Roast Beef al Horno 282
4. Aguayón Mechado 283
5. Aguayón a la Boston 284
6. Cuete Gallo 286
7. Cuete frío en salsa almendrada 287
8. Filete Ensueño 289
9. Filete Infernal 290
10. Turnedos Gratinados 291
11. Turnedos Alicia 293
12. Medallones a la Napolitana 294
13. Churipo de Olla Michoacano 295
14. "Chili" con Carne a la Texas 296
15. Ternerita con Aceitunas 298
16. Becerrito Guisado con Membrillo 299
17. Ternerita o Becerrito a la Criolla 300
18. Ternerita a la Poblana 301
19. Escalopitas a la Costeña 302
20. Escalopitas Encebolladas 303
21. Rollos de Ternera Acorazados 304
22. Chuletas de Becerrito a la Española 306
23. Entrecot de Ternerita rellena 308
24. Pierna de Ternera a la Rústica 309
25. Pierna de Ternera Mignon 310
26. Pierna de Ternera California 311

27. Pierna de Ternera en Pulque 313
28. Cuete de Ternera en Capelo 314
29. Osso Buco de Ternerita a la Rossini 316
30. Chamorros de Ternera a la Riojana 317
31. Osso Buco Oriental 318
32. Pierna de Carnero a la Ranchera 320
33. Pierna de Carnero Mechada con Membrillo 321
34. Pierna de Carnero al vino Chianti 322
35. Medallones de Carnero Empapelados 323
36. Costillas de Carnero Acorazadas 324
37. Carnero Adobado al Jerez 326
38. Costillar de Carnero Adobado 327
39. Barbacoa Mexicana 328
40. Cerdo en Adobo Mulato 330
41. Cerdo al Vermouth 331
42. Cerdo en Tuti Fruti 332
43. Chuletas de Cerdo Encebolladas 333
44. Chuletas de Cerdo en Chilpete 334
45. Chuletas Nuguet Gratinadas 335
46. Chuletas de Cerdo Almedradas 336
47. Chuletas Ahumadas Virginia 337
48. Jamón Virginia 338
49. Pierna de Cerdo California 340
50. Pierna de Cerdo a la Española 341
51. Lomo de Cerdo en Pulque 342
52. Lomo de Cerdo al Orange 343
53. Lomo de Cerdo Relleno 344
54. Lomo de Cerdo Relleno adobado 346
55. Carnitas 347
56. Lechoncito Enchilado al Horno 348
57. Chamorritos de Cerdo a la Campechana 349
58. Espinazo en Adobo Negro 351
59. Pastel de Hamburgo 352
60. Carne fría Arlequín 353
61. Albondigón Club 355
62. Fortalezas de Carne 356
63. Bollos de Carne Hojaldrados 358
64. Picadillo para rellenos 359
65. Keeppi 361

66. Chop Suey de Cerdo 362
67. Salchichas de Pollo en salsa Turca 364
68. Callos de Res a la Veracruzana 365
69. Mondongo a la Madrileña 366
70. Budín de Pancita 367
71. Lengua Escarlata Ahumada en Salsa de Piña 369
72. Lengua rellena en frío 370
73. Lengua con salsa de Chipotle 371
74. Lengua Alpina 372
75. Riñones a la Riojana 373
76. Riñones al Oporto 374
77. Riñones a la Cacerola 375
78. Sesos al Graten 376
79. Souffle de Mollejitas de Ternera 377
80. Manitas de Cerdo Portuguesas 378
81. Filetes de Hígados de Ternera a la Norteña 380
82. Rabos de Res a la Poblana 381
83. Ubre de Vaca en Pipián Verde 383

Décimaprimera Sección

AVES

1. Pollo en Salsa de Manzana 385
2. Pollo con Curri al Oporto 386
3. Pollo Cachemira 387
4. Pollo Montecarlo 388
5. Pechugas de Pollo Glaseadas 389
6. Pechugas de Pollo Marrón al Marrasquino 391
7. Pechugas de Pollo "Hollywood" 392
8. Alones de Pollo Envinados 393
9. Cacerola de Pollo con Elote 394
10. Cazuela de Pollo con Alubias 395
11. Pacholas finas de pollo 396
12. Tartaleta Mexicana 397
13. Gallina Imperial 399
14. Gallina a la Leonesa 400

15. Gallina con Quimbombó 401
16. Gallina en Tuti Fruti 402
17. Gallina en Mancha Manteles 403
18. Volcanes de Pavo 404
19. Galantina de Pavo (o pollo) 406
20. Patos de Otoño 408
21. Patos Encebollados al Jerez 409
22. Ganso a la Bretona 410
23. Pichones en salsa de Castañas 411
24. Pichones a la Cazadora 412
25. Tortolitas Madelón 413
26. Tortolitas Asadas rellenas de Paté 414
27. Codornices María Luisa 415

Décimasegunda Sección

PANADERÍA Y REPOSTERÍA

1. Pan de Caja 417
2. Pan Barato 418
3. Pambacitos para rellenar 419
4. Rosca de Reyes 421
5. Semitas Michoacanas 422
6. Bisquits "Club" 423
7. Hojaldrado Griego de Queso 425
8. Rosca de Pascua Hojaldrada 426
9. Empanadas Hojaldradas 427
10. Tronco de Arbol 428
11. Pastel Reina 430
12. Pastel Invertido 431
13. Pastel Vienés de Chocolate 433
14. Pastel de Fresas 434
15. Pastel Primavera con Frutas 435
16. Pastel de Nuez 436
17. Pastel de Calabaza 437
18. Pastel Holandés 438
19. Pastel Casero de Chocolate 440

20. Pastel de Queso 441
21. Carlota Rusa de Almendra 442
22. Rosca de Pascua 444
23. Pie de Limón estilo Americano 445
24. Pie de Ciruela 446
25. Pie de Piña 447
26. Tarta Rusa 449
27. Mantecadas de Astorga 450
28. Soletas 451
29. Panquecitos Capuchinos Encanelados 452
30. Volcanes de Cacahuate 453
31. Dalias 454
32. Galletitas "Tili" 455
33. Japonesas 456
34. Teresianos 456
35. Galletas Noé 457
36. Galletas Económicas 458
37. Polvorones Españoles 459
38. Buñuelos de Viento Encanelados 460
39. Empanadas de Molon y Queso 461
40. Donas 462
41. Gaznates de Coco 463

Décimatercera Sección

DULCES

1. Turrón de Navidad 465
2. Torta de Arroz Envinada 466
3. Nubes 467
4. Capirotada 468
5. Mermelada de Naranja 469
6. Flanes Almendrados 470
7. Flan Natural 471
8. Postre de Avellana 472
9. Cueritos de Membrillo Morelianos 473

10. Cajeta de Limón 474
11. Cajeta Quemada 475
12. Huevos Reales 476
13. Chongos Zamoranos 477
14. Crema helada de Limón 479